

Somos

EL ESPAÑOL
JOAN ROCA,
UNO DE LOS
MEJORES CHEFS
DEL MUNDO,
VUELVE AL
PERÚ

STEPHANIE
CAYO HABLA
DE SU SERIE
“DOC” Y DE SU
COMENTADO
VÍNCULO CON
ALEJANDRO
SANZ

EL EXTÉCNICO
DE LA SELECCIÓN
PERUANA ES UNO
DE LOS JALES DEL
NUEVO CANAL DE
STREAMING
LA SUSTANCIA.

El Tigre ruge en el streaming

Ricardo Gareca nos cuenta las razones para incursionar en el podcast y su deseo de mostrar una nueva faceta; y, cómo no, se explaya sobre el fútbol.

El Comercio

Disney Stitch

4TA
ENTREGA

S/34.90

STITCH SURF
+ LIBRO Nº4

14
ENTREGAS

TAPA
DURA

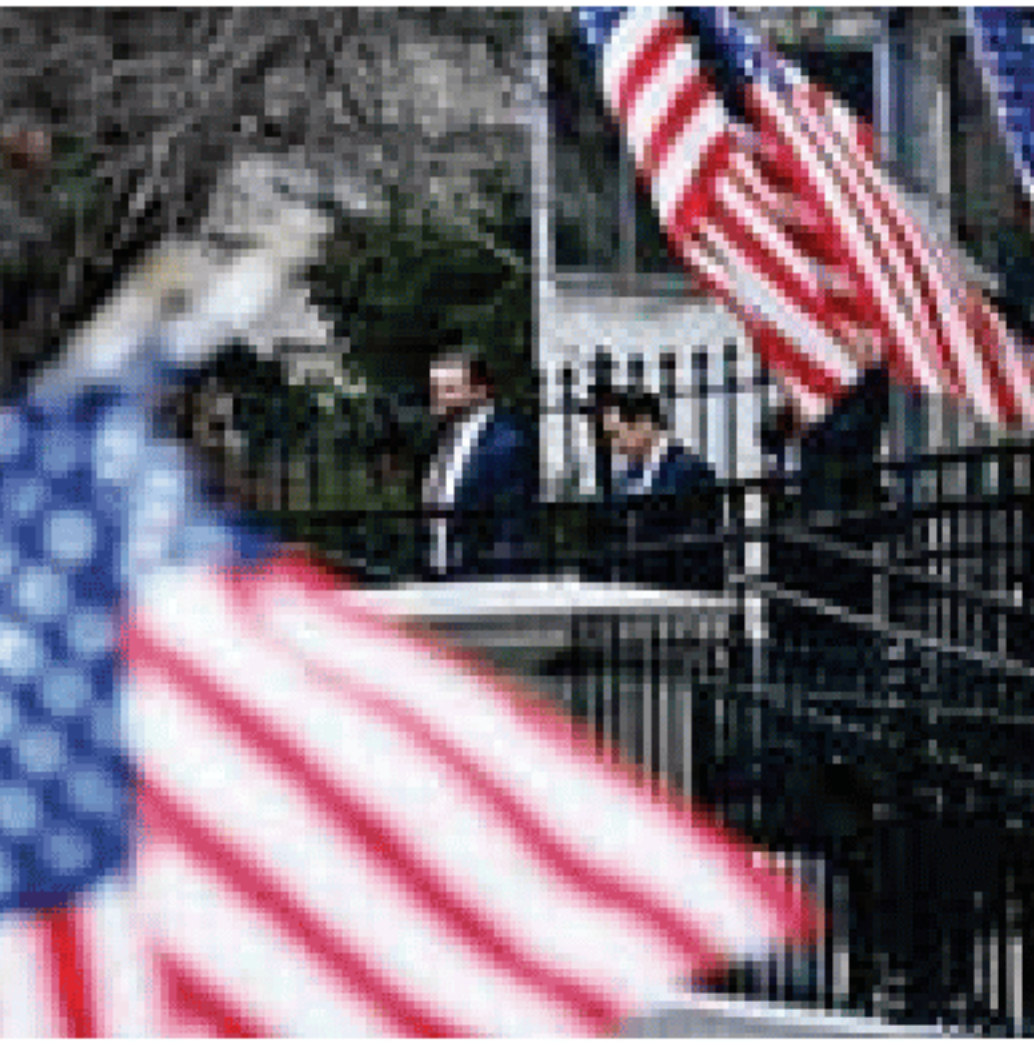
PRODUCTO
OFICIAL

STITCH
SURF

¡ENCUÉNTRALOS EN TU QUIOSCO MÁS CERCANO O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano y/o ingresar a la página web de Colecciones El Comercio (<https://coleccioneselcomercio.pe>). Para la entrega especial (caja coleccionadora + libro), deberá realizar el pago de S/ 39.90. Asimismo, por cada entrega de figura + libro, deberá realizar el pago de S/ 34.90. Stock promedio de 2,000 unidades por entrega de la colección. Válido a nivel nacional desde el 20 de febrero hasta el 31 de marzo de 2026.

Pasó esta semana



◆◆ **En debate.** Un informe del instituto V-Dem concluye que Estados Unidos ya no es una “democracia liberal”, una categoría que mide el respeto al pluralismo, la separación de poderes y las libertades civiles. El país iría rumbo a ser una autocracia, según el estudio.



◆◆ **Identidad descubierta**
UN REPORTAJE DE REUTERS REVELA LA POSIBLE IDENTIDAD DEL CÉLEBRE GRAFITERO QUE SE OCULTA TRAS EL SEUDÓNIMO DE BANKSY. SE TRATARÍA DE ROBIN GUNNINGHAM, UN BRITÁNICO DE 51 AÑOS.



◆◆ **Cambios en el Gabinete.** La salida de Denisse Miralles de la Presidencia del Consejo de Ministros tomó por sorpresa al escenario político. Su permanencia en el cargo fue breve y la renuncia se produjo cuando faltaban pocos días para que el Gabinete se presentara ante el Congreso en busca del voto de confianza. En su reemplazo, el presidente José María Balcázar nombró primer ministro al general en retiro Luis Enrique Arroyo Sánchez, hasta entonces titular del Ministerio de Defensa.



◆◆ **Serenos armados.** El Ministerio del Interior aprobó las características de las armas defensivas que podrá utilizar el personal de serenazgo municipal en todo el país, entre ellas pistolas de descarga eléctrica y aerosoles de pimienta.



◆◆ **Orgullo peruano.** El joven narrador de fútbol Pol Deportes fue elegido para participar en una campaña de promoción de la nueva película de Spider-Man, “Un nuevo día”. La iniciativa fue impulsada por Tom Holland, protagonista de la saga.

500 millones

DE SOLES ES EL MONTO DE LA NUEVA AYUDA FINANCIERA QUE DARÁ EL GOBIERNO A LA ESTATAL PETROPERÚ, QUE SE ENCUENTRA EN CRISIS DESDE HACE VARIOS AÑOS.

7 goles

ANOTÓ EL BARCELONA FC PARA SELLAR SU PASE A CUARTOS DE FINAL DE LA LIGA DE CAMPEONES, SUPERANDO AL NEWCASTLE DE INGLATERRA. EL ENCUENTRO TERMINÓ 7-2.

20 por ciento

DEL PETRÓLEO MUNDIAL SE TRANSPORTA A TRAVÉS DEL ESTRECHO DE ORMUZ, ACTUALMENTE BLOQUEADO POR IRÁN, A CAUSA DE SU GUERRA CON ISRAEL Y ESTADOS UNIDOS.

“

CUIDADO VAYAMOS A VOLVER A LOS TIEMPOS EN QUE SE CONSTRUÍA EL MURO DE BERLÍN Y TODO FUE UN FRACASO POSTERIORMENTE

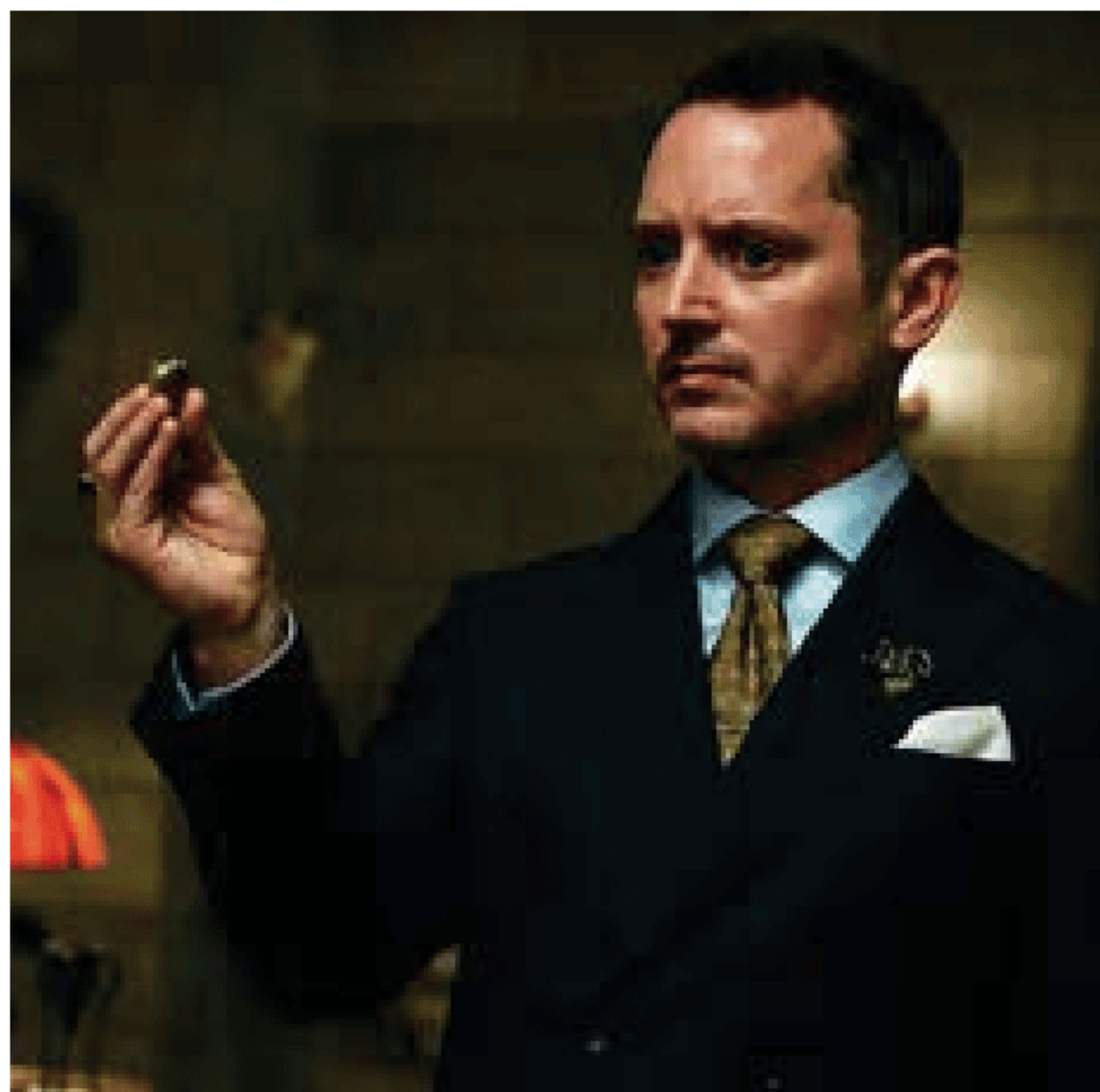
José María Balcázar
PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

El mandatario peruano expresó cautela sobre la decisión de Chile de reforzar su frontera norte.



Contenido

21/03/26



28

Elijah Wood no pierde el paso en Hollywood

Empezó como una estrella infantil, tocó la gloria como Frodo en “El Señor de los Anillos”, y hoy se mantiene con un perfil menos expuesto, pero igualmente constante. El actor estadounidense de 45 años nos cuenta sobre su rol en “Boda sangrienta 2”, cinta que puede verse en cartelera.

06

La herencia de Don Fernando

El clásico restaurante del jirón Garzón, en Jesús María, nos recibe con una carta que recoge lo mejor de la culinaria norteña y una impronta que se siente como en casa.



08. Maca Wellness

10. La Feria del Libro se renueva

14. Historia de la pollada

18. Entrevista a Joan Roca

24. Hockey en California

27. Casa Rocaverde

32. Circo Beat

42. Mauro Lionel, joven prodigio

49. Astrología

22

Argentina hace pop

A sus 28 años, Martina Stoessel —o simplemente Tini— ha sido protagonista de una evolución musical y actuarial notable. Es en esa etapa de crecimiento y transformación que llegará a Lima para un show el 30 de mayo en el Estadio Nacional. Un concierto que promete.



44

Stephanie en el consultorio

La serie médica mexicana “Doc” es el más reciente reto para la actriz peruana Stephanie Cayo. Ella habla con **Somos** sobre este papel, pero también sobre algo más personal: su estrecho vínculo con el cantante Alejandro Sanz.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:

Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:

Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Jr. Santa Rosa N° 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD

Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



EL GRUPO SURCOREANO ES UN REFERENTE DEL K-POP EN TODO EL MUNDO. ABAJO: LA EDICIÓN EN VINILO DE "ARIRANG" ES DE LAS MÁS ESPERADAS.

BTS DE VUELTA CON NUEVO DISCO

El fenómeno global de BTS marcó esta semana un esperado retorno. El grupo surcoreano acaba de lanzar "Arirang", su nuevo disco de estudio compuesto por 14 temas, el primero tras la pausa que supuso el cumplimiento del servicio militar obligatorio de sus siete integrantes: RM, Jin, Suga, J-Hope, Jimin, V y Jungkook. Este décimo álbum, trabajado desde mediados de 2025, refleja una etapa distinta para la agrupación, con una propuesta sonora que amplía su identidad sin perder la carga emocional que los ha definido desde sus comienzos en 2013. La edición en vinilo acompaña el lanzamiento como pieza para coleccionistas y seguidores, en un contexto donde el formato físico recupera valor dentro de la industria musical.

En paralelo, BTS amplía el regreso con la transmisión en vivo hoy, sábado, del concierto "BTS The Comeback Live: ARIRANG" en la plataforma Netflix. La cita reunirá a miles de fans en la plaza Gwanghwamun, en Seúl, para disfrutar un histórico show gratuito. Este lanzamiento audiovisual funciona como antesala de su próxima gira mundial, ya confirmada, que marcará su regreso a los escenarios tras varios años de ausencia.

Dentro de este recorrido, se incluyen dos fechas en Lima para octubre próximo, lo que posiciona al Perú dentro del circuito latinoamericano del grupo.

Se trata de un retorno integral: discográfico, audiovisual y escénico, que reafirma su alcance global y su conexión con audiencias diversas, sin importar la edad. //





MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
RICHARD HIRANO

Gastronomía

Don Fernando: sabores del norte

Dirección: General Garzón 1788, Jesús María.
☎ Reservas al WhatsApp 993 534 959
📍 @donfernandorestaurante

Entre el mar y la herencia de las recetas familiares, se construye una forma de cocinar que no cambia. Don Fernando persiste donde otros se transforman.

Al llegar, todos saludan a Arturo Vera como si fuera un viejo conocido. Algunos incluso le dicen don Fernando. Pero don Fernando fue su padre. Quizá el restaurante debió llamarse Doña Susana, por su mamá, la que inició todo. Aunque ella prefirió rendir homenaje al hombre que, al morir, la empujó a reescribir el destino de su familia a través de la cocina.

Hay dos pilares que sostienen a Don Fernando en el tiempo: el trato al producto y la sazón heredada. Lo primero se percibe desde el comienzo: conchas de abanico firmes, erizos delicados, cangrejos jugosos, pescados en su punto exacto. Lo segundo es menos evidente, pero más profundo.

Está en los guisos, en los arroces, en esa forma de cocinar que no busca impresionar, sino evocar los sabores de su infancia.

La historia empieza en Guadalupe (Pacasmayo, La Libertad), mucho antes de que los Vera soñaran con un restaurante. En la cocina de una abuela, alrededor de una mesa de madera, bajo la mirada exigente de Eulogio Horna, abuelo de Arturo, hombre de buen comer, hijo de un inmigrante chino que adoptó el apellido de un hacendado cajamarquino. No cocinaba, pero sabía. Por eso, en esa casa, el error no tenía lugar. Así se formó Arturo, con un paladar que no admite concesiones.

Ahí comenzó todo: en un cebiche



MUCHAME DE ATÚN Y PULPO. PIDA UNA PORCIÓN DE PAN PORQUE USA ACEITE DE OLIVA KULLI, MEDALLA DE ORO EN LOS ÁNGELES.

PICARONES HECHOS SOLO CON ZAPALLO. SUAVES POR DENTRO Y DE UN CRUJIENTE DELICADO POR FUERA.

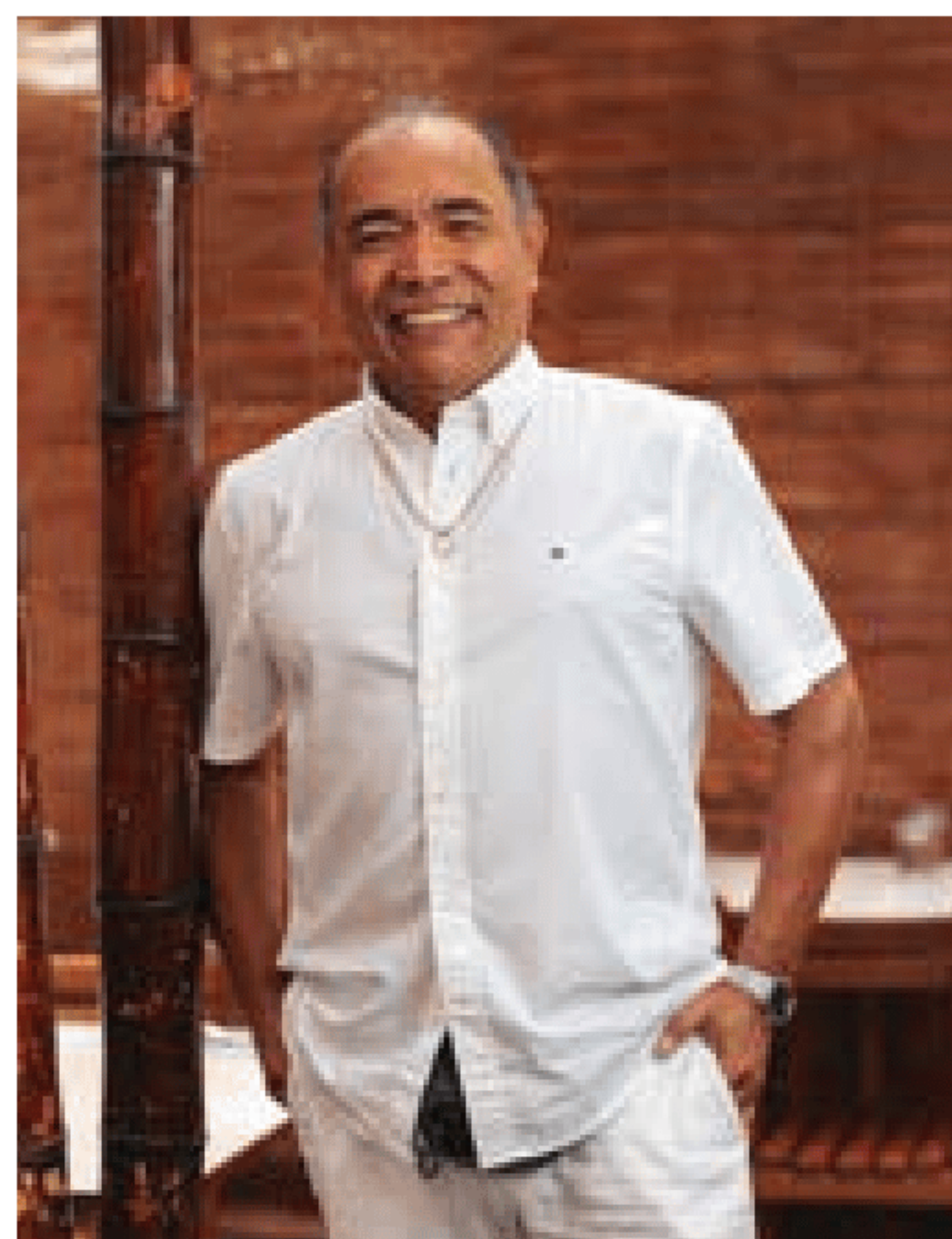
A REMANGARSE Y USAR LAS TENAZAS PARA DISFRUTAR DEL CEBICHE DE CANGREJO.

UN CLÁSICO: EL ARROZ CON PATO, CON TROPEZONES DE ZAPALLO LOCHE.

Para tomar nota

COMO EN CASA

También hay una línea más doméstica, casi íntima. Platos que dependen de lo que trae el mercado o de lo que a Arturo se le antoja cocinar ese día: un saltadito de coliflor, simple pero preciso, trabajado en manteca de cerdo y servido con arroz añejo traído de Guadalupe; un arroz con chanco sabroso; el caldo de albóndigas de bonito; un pepián de garbanzos o un cau cau de mariscos que cambia según la pesca. Preparaciones que nos revelan la esencia de la casa.



ARTURO VERA. EL DESTINO LO LLEVÓ A CAMBIAR LA MEDICINA VETERINARIA POR LOS FOGONES.

de pato bien hecho, en un espesado, en esos platos que no se olvidan. Luego vino su afición a la pesca. Aprender a elegir, a distinguir. Los mejores ejemplares no iban a la venta, sino a la cocina familiar, donde se convertían en puro sabor norteño.

Tras la muerte de don Fernando, es doña Susana quien toma la posta. Empieza cocinando para vecinos en Guadalupe. Su sazón corre de boca en boca y eso la anima a venir a Lima con sus hijos: una casa alquilada en la avenida del Ejército, frente al puericultorio. Luego llegó la oportunidad de la Feria del Hogar, donde representaron a La Libertad con un stand de comida. No recuerdan cuánto vendieron, pero

sí el esfuerzo: jornadas interminables, todos trabajando, y el capital suficiente para comenzar.

Abrieron su primer local en la Residencial San Felipe. Llegó el éxito, pero también el conflicto. Cuando los vecinos terminaron por sacarlos —por los olores de aderezo que subían a los pisos más altos— encontraron el espacio donde hoy funciona Don Fernando: un local sencillo, con un patio interior que llenaron de mesas y sillas de madera, como las de aquella casa en Guadalupe.

Algunas cosas se han transformado. Arturo ya no compra en el terminal pesquero: trabaja directamente con pescadores artesanales. Pejerreyes de Cerro Azul, corvinas y lenguados del sur, erizos de Marcón. Los tiempos han cambiado, dice, y se lamenta de la escasez, producto de la sobreexplotación del mar.

En la mesa, todo cobra sentido. El muchame de atún —hecho con mojama traída de España— tiene una profundidad limpia. Desde uno de sus viajes, descubrió su sabor y no admite otro insumo. El cebiche de erizos condensa el mar en una leche de tigre hecha también con erizos. El de cangrejo, crudo, obliga a perder el pudor: romper, morder, raspar. Comer con las manos, sorber y entregarse.

El pato aparece en dos formas. En cebiche, cocido en naranja agria traída del norte, jugoso y especiado. Y en arroz, hecho a la antigua: primero el aderezo, luego el arroz que se cuece lentamente en culantro, con trozos de zapallo loche y una pierna generosa. Sin los atajos de los restaurantes de hoy, que comienzan con el arroz blanco cocido y lo saltean en el aderezo. El cierre llega con los picarones de zapallo, crujientes por fuera, suaves por dentro, bañados en miel, con quesillo cajamarquino. Tal como los preparaba su abuela.

En una escena gastronómica cada vez más volcada hacia la novedad, Don Fernando recuerda que hay otra forma: la de sostener, repetir y perfeccionar. Aquí la cocina no se reinventa, se afina con el tiempo. Pero esa continuidad —que parece firme— depende de algo cada vez más frágil: el mar, la memoria, el oficio. //



Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



Tu intestino tiene memoria: lo que la infancia dejó en tu salud digestiva

Muchos de nuestros síntomas molestos no aparecen de pronto en la adultez, sino que se arrastran desde nuestros primeros años de vida. Aquí, unos consejos para regular nuestro vínculo de toda la vida con la comida.

Todos queremos tener una buena digestión. La hinchazón, el estreñimiento o esa sensación de que “algo no cae bien” no es algo divertido. ¿Pero alguna vez te preguntaste cuándo empezó realmente el problema? Muchos de estos síntomas no aparecen de la nada en la adultez, sino que son consecuencia de una historia que comenzó años atrás, en la infancia: en cómo se formó tu microbiota, en los antibióticos que tomaste, en los hábitos que aprendiste, en la relación que construiste con la comida. Y tu sistema digestivo no solo digiere alimentos, también “recuerda” cómo aprendiste a comer.

La salud digestiva no es solo “no tener dolor de estómago” o “vivir sin estreñimiento”. Es un sistema donde participan la microbiota, el sistema inmune, la motilidad intestinal y hasta el sistema nervioso. Y gran parte de ese sistema se “programa” en los primeros días de tu vida. Todo comienza con la micro-

LA HINCHAZÓN, EL ESTREÑIMIENTO O LA PESADEZ SON SENSACIONES COMUNES QUE PUEDEN SER CONSECUENCIA DE MALOS HÁBITOS EN EL TIEMPO.

LOS ANTIBIÓTICOS PUEDEN SER HERRAMIENTAS MÉDICAS NECESARIAS Y SALVADORAS, PERO SU USO FRECUENTE EN LA INFANCIA ES CAPAZ DE ALTERAR NUESTRA DIVERSIDAD BACTERIANA.



FOTOS: ISTOCK

Los niños que comen apurados, frente a pantallas, sin horarios o bajo presión, muchas veces crecen desconectados de sus señales de hambre y saciedad. Y eso se arrastra hasta la adultez.

biota: esa comunidad de bacterias que habita en nuestro intestino y que cumple funciones clave como digerir alimentos, entrenar al sistema inmune y comunicarse con el cerebro. No nacemos con ella completamente desarrollada; se va formando desde el nacimiento y durante los primeros años de vida. Por eso el tipo de parto, la lactancia materna, el contacto con el entorno, los alimentos que se introducen y también el uso de antibióticos, influyen directamente en cómo se construye esa microbiota.

Los antibióticos, por ejemplo, pueden ser herramientas médicas necesarias y salvadoras, pero su uso frecuente en la infancia es capaz de alterar esa diversidad bacteriana. Y cuando esa microbiota se ve afectada, el impacto puede ir más allá de una simple digestión: puede influir en la inmunidad, en la inflamación e incluso en la predisposición a cier-

tas condiciones digestivas en el futuro. Los antibióticos —como su nombre lo dice— son ‘anti-bio’; es decir, ‘anti-vida’, de las bacterias malas, pero de las buenas también. Por eso solo deben usarse cuando son realmente necesarios, y no automedicarse por recomendación del amigo o la vecina.

Pero no todo es microbiota. Los hábitos también se aprenden temprano. Niños que comen apurados, frente a pantallas, sin horarios o bajo presión, muchas veces crecen desconectados de sus señales de hambre y saciedad. Y eso no se queda en la infancia, se arrastra. Frases como “cómete todo”, “si no comes, no hay postre” o “apúrate” pueden parecer inofensivas, pero van moldeando la relación con la comida. Comer deja de ser un acto fisiológico y pasa a ser un espacio de tensión, control o recompensa. Y aquí es donde el sistema digestivo también se ve afectado; la digestión no depende solo de lo que comes, sino de cómo lo comes. Un niño que come estresado activa su sistema de alerta. Y ese patrón puede mantenerse en la adultez: personas que comen rápido, con ansiedad, con culpa o desconectadas de su cuerpo.

La buena noticia es que el cuerpo es adaptable. La microbiota puede modificarse con la alimentación, el estilo de vida y el entorno, y los hábitos también se pueden reaprender. Priorizar alimentos reales, ricos en fibra y poco procesados ayuda a nutrir esa microbiota. Comer con calma, sin pantallas, masticando bien, permite que el sistema digestivo haga su trabajo. Y volver a conectar con el hambre y la saciedad es una de las herramientas más potentes que tenemos.

Mirar la salud digestiva desde la infancia no es para culpar, es para entender. Entender que muchas de las señales que hoy sentimos tienen historia. Y que esa historia se puede transformar si la entendemos y la empezamos a trabajar. //

♦ **Cultura**

NUEVA CASA PARA LA FIL



POR:
**DIANA GONZALES
OBANDO**

La Feria Internacional del Libro de Lima anunció su mudanza al Centro de Exposiciones Jockey, un cambio que se esperaba y que modificará la rutina de sus miles de visitantes. Aquí las claves y sentires frente al nuevo recinto y nuestra querida feria.



EL AÑO PASADO, LA FIL LIMA ROMPIÓ RÉCORDS DE VISITAS SUPERANDO LAS 540 MIL PERSONAS. EL LEMA DE ESTE AÑO ES "MÁS FIL LIMA PARA MÁS PERUANOS".



FRANCISCO NEYRA

POR 15 AÑOS, EL PARQUE DE LOS PRÓCERES DE JESÚS MARÍA, CONOCIDO TAMBIÉN COMO EL MATAMULA, ALBERGÓ A LA FIL LIMA. LOS VECINOS INGRESABAN GRATIS. ¿SE REPETIRÁ ESTE BENEFICIO EN SURCO?



PIKO TAMASHIRO

“NOS VEMOS EN LOS CABALLOS”, SE SOLÍA REPETIR EN EL PARQUE DE LOS PRÓCERES. ERA EL PUNTO DE ENCUENTRO MÁS POPULAR Y VISIBLE PARA ENCONTRARSE CON LOS AMIGOS Y RECORRER LA FERIA.

Después de 15 años y a puertas de celebrar tres décadas de fundación, la Feria Internacional del Libro de Lima (FIL Lima) cambia de ubicación. Era algo que se pedía a gritos. El Parque de Los Próceres en la Av. Salaverry, dentro de toda su belleza e historia, no era el más adecuado espacio para una feria de estas proporciones. Pasar por Salaverry entre junio y julio y ver cómo ese bosque de fierros y estructuras provisionales se iba levantando cada año era el anuncio de que la feria ya estaba cerca. Lo mismo ocurría con el desmontaje. Miles de personas generaron la costumbre de trasladarse hasta ese punto, era parte de la agenda. Y, como sabemos, las rutinas son difíciles de cambiar, pero se logra.

Ricardo Muguerza, presidente de

la Cámara Peruana del Libro, organizadora de la feria, nos comenta las razones del “gran salto”: “Estamos cumpliendo 30 años de la FIL y 80 años de la Cámara Peruana del Libro, por eso creemos que es un hito muy importante dar este gran salto a la modernidad en un espacio creado para esos fines. El parque lo hemos venido forzando porque no es un lugar pensado para exposiciones: está lleno de árboles, pasto, desniveles, y todo lo hemos ido acondicionando durante 15 años”. Recordemos que la FIL Lima recibió el año pasado 540 mil visitas, llegando a picos de 60 mil personas en un día, como en un estadio.

“El único espacio que encontramos disponible para las Fiestas Patrias era el Centro de Exposiciones Jockey”, relata Muguerza. Saben que la gente irá donde están los libros. “Esperamos que, pasada esta etapa de resistencia que siempre hay ante los cambios, nos enfoquemos en lo que ofrece un evento de esta naturaleza. La FIL Lima se ha convertido, desde hace años, en el evento cultural más importante del país; no de Lima, del país. Y la gente no quiere perderse. Muchos van en familia; todos quieren estar, incluidos los lectores de provincia que pasan las Fiestas Patrias en la feria”.

Muguerza asegura que con el diseño de los dos hangares del Centro de Exposiciones Jockey —en forma de damero— la gente se ubicará muchísimo mejor gracias a la señalética adecuada, sin perderse y llegando a tiempo a sus actividades. Habrá seis salas, con un auditorio muy grande y dinámico, que puede acortarse o ampliarse según sea necesario. Nos podremos olvidar de las colas enormes que generaban reclamos e incomodidad, incluidas las que se formaban en las firmas de libros.

Será una experiencia completa:



ANTONIO MELGAREJO



CENTRO DE EXPOSICIONES JOCKEY

EL NUEVO ESPACIO DE LA FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO DE LIMA, EL CENTRO DE EXPOSICIONES JOCKEY, ESTÁ EN LA INTERSECCIÓN DE LA AV. JAVIER PRADO CON LA PANAMERICANA SUR, EN SURCO.

"Apuntamos a una suerte de 'full day' en la FIL Lima. Habrá un patio de comidas, un restaurante fijo de dos niveles en el mismo campo ferial y servicios higiénicos fijos con agua corriente, para no tener el problema de los baños portátiles", agrega Muguerza.

Una de las grandes preocupaciones es cómo llegar al recinto. Desde la CPL sostienen que trabajarán mucho en la señalética y en planes de gestión para acercar al lector a la feria, como movilidades contratadas o buses con paraderos propios que lleven a los visitantes a la sede y los devuelvan al retirarse. Muguerza indica que están cerrando compromisos con la ATU a fin de facilitar líneas de cercanía durante la feria, como pasa en todas las ciudades que albergan un evento de esta importancia.

Sobre las innovaciones para esta edición, el presidente de la CPL asegura: "Tengan la seguridad de que habrá comodidad. Una vez que visiten la feria van a comprobar que la mudanza ha sido pensada en mejorar la experiencia del lector. No van a querer salir y van a repetir la visita muchas veces", dice con entusiasmo mientras adelanta que en pocas semanas se presentará un avance del programa cultural, las estrellas invitadas y los conciertos estelares.

Aquí estaremos atentos a las novedades. //

Experiencia y visiones de la FIL Lima



El deber de comunicar

CARLOS VELA

Como muchos de los visitantes fijos de la FIL Lima, lo primero que hace es revisar el programa cultural. Carlos Vela es director de La Indie y tendrá un stand con libros de Chile, Argentina y Perú. Como ha sido en los dos últimos años, va todos los días a la feria. Parte de su rutina es hacer un recorrido por los espacios, identificando nuevos agentes y puntos de venta con una oferta distinta. Su presupuesto para libros suele ser de unos 300 soles, "cortándome la mano para no excederme", nos dice. Pero las compras las deja para el final, donde se aprovechan los descuentos.

Desde ya, se está preparando para el cambio de sede: "Jesús María era un punto neurálgico, con varias vías de acceso tanto de transporte privado como público para distintas zonas de la ciudad. Podías ir del norte, sur, La Molina. La gran duda es si a la nueva sede la gente podrá llegar tan fácilmente y si se va a animar a ir". Destaca un punto a favor: "La CPL ha comenzado a trabajar con anticipación para prever la logística y comunicación de cara a los lectores". Considera que los expositores también deben comunicar desde sus redes sociales la información más útil para sus seguidores con anticipación.



Organizarse en grupo

SHEILA OLIVERA

En su país de origen, Venezuela, Sheila Olivera no había visitado una feria del libro. Fue en el Perú donde comenzó a acercarse a la lectura, en especial a los clubes de lectura, y así llegó a la Feria Internacional del Libro de Lima en Jesús María. El ambiente le encantó. Como promotora de lectura y creadora del Club de Lectura para Guapas, sube contenido para sus redes @lecturaparaguapas y @club.lecturaparaguapas, con las novedades y joyitas que va encontrando para recomendar a sus seguidoras. Además, se reúne con las integrantes del club para realizar actividades, recorrer la feria, conversar sobre sus lecturas y divertirse juntas. Nos cuenta que ha conocido mucha gente de regiones que se programa para viajar especialmente a la FIL y reunirse alrededor de los libros. "Los cambios son necesarios porque había mucho por mejorar. En cuanto a infraestructura se ve provechosa e innovadora", sostiene Sheila. Antes, ella podía ir caminando a la feria. Ahora se está organizando con las chicas del club para encontrar puntos cercanos e ir en taxi en grupo y así no gastar en movilidad lo que se puede invertir en un libro.



La edición número 30 de la Feria Internacional del Libro de Lima será del 22 de julio al 6 de agosto. Este año durará 16 días, a diferencia del año pasado que se extendió por 20 días. Ecuador es el país invitado y se recreará el monumento a la Mitad del Mundo, emblemático de dicho país.

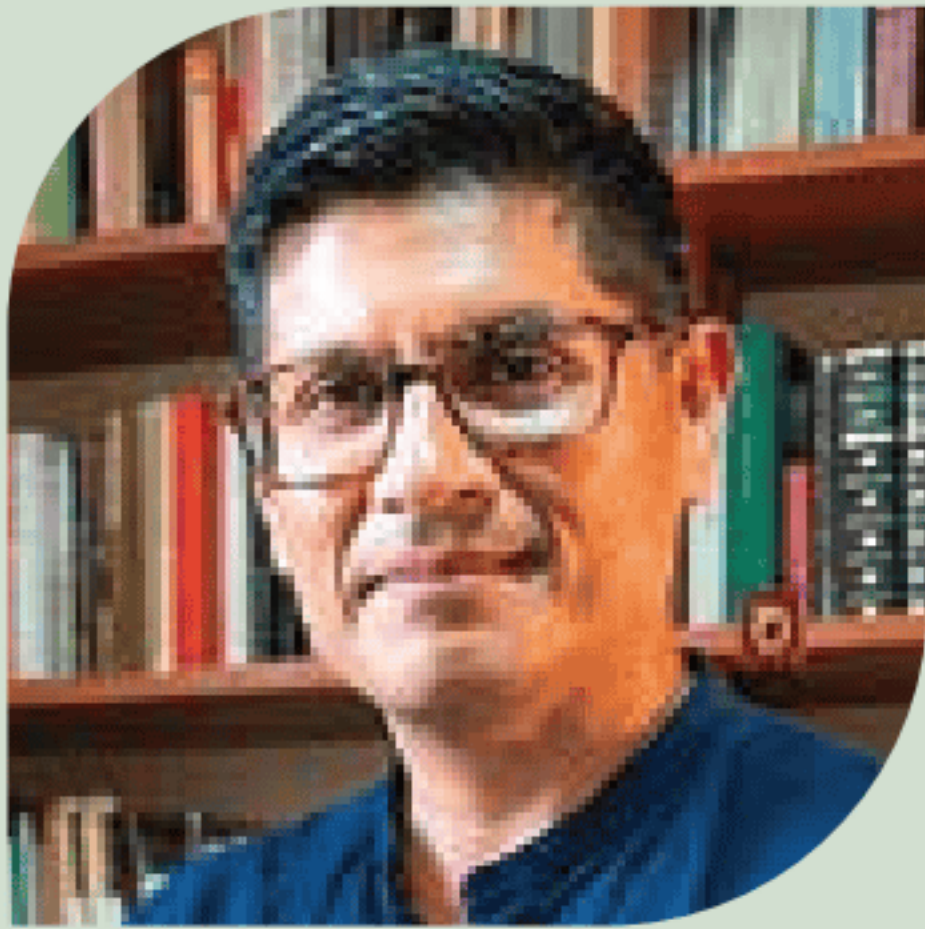


Las rutas de acceso al Centro de Exposiciones Jockey conectan con arterias principales como Panamericana Norte y Panamericana Sur, Vía de Evitamiento, Av. Benavides y Av. Angamos. La llegada es por la pista auxiliar y hay estacionamiento. La CPL ya gestiona movilidad de traslado para ingreso y salida.



La entrada será gratuita para niños de hasta 5 años, mayores de 65 y personas registradas en Conadis. Estudiantes universitarios, docentes, niños y adolescentes pagarán 5 soles. Días regulares (lunes a jueves) el ingreso costará S/7,50; feriados y fines de semana (viernes a domingo) S/10.

El horario de la Feria Internacional del Libro de Lima será de 11 a.m. a 10 p.m. Como siempre, cada noche se cerrará con un concierto.



Familiarizarse con los espacios

JAIME CABRERA JUNCO

Como Lee por gusto, su canal de entrevistas y difusión de literatura peruana y latinoamericana, Jaime Cabrera asiste a la feria religiosamente desde 2012, por lo menos ocho días cada edición. Incluso pide vacaciones para recorrerla tranquilamente, hacer sus entrevistas y mostrar en sus coberturas todas las novedades editoriales y la información más útil.

Él debe conocer todos sus rincones, buscando nuevas locaciones y silencio para sus tomas y entrevistas. Su rutina ha sido recorrer y familiarizarse con todos los espacios de la FIL el primer día. Después busca las novedades. Con los años, ha limitado su presupuesto: no paga más de 60 soles por libro. Su canal no recibe financiamiento y, como todos, debe cuidar su bolsillo. "Siempre me pregunté si el Parque de Los Próceres era el lugar idóneo para la FIL. He tenido la oportunidad de viajar a otras ferias internacionales y me di cuenta de que no lo era", comenta Jaime Cabrera. "Espero que los cambios sean para bien. La naturaleza humana se resiste a los cambios, pero sí me preocupa la ubicación y el traslado". Posiblemente vaya menos días que antes.



Una feria en evolución

GIOVANNA POLLAROLO

"La feria ha ido creciendo, cada vez tiene más visitantes y se ha convertido en uno de los pocos espacios democráticos. Uno escoge si te gustan los libros de autoayuda, cómic, 'best sellers'... Tienes un montón de libros para elegir según tus intereses", nos dice la escritora Giovanna Pollarolo. Cada temporada de feria se organiza para visitarla en función de sus compromisos con el programa cultural; es decir, cuando tiene presentaciones de libros o alguna actividad. Suele ir tres o cuatro horas y prefiere caminar por las mañanas en busca de libros, cuando hay menos gente.

Para ella es una pena pertenecer a una ciudad que ha crecido sin planificación, sin recintos feriales y con un tráfico infernal. Cuando se construyó el nuevo aeropuerto, Giovana Pollarolo tuvo una idea: "¿Por qué no usan el viejo aeropuerto como espacio para la FIL?", les comentó a sus amigos. La preocupación por un espacio adecuado ha sido una constante entre quienes la visitan cada año, dado que el Parque de Los Próceres ya estaba quedando pequeño ante el crecimiento de la feria. Ve con buenos ojos el nuevo lugar y su apropiada infraestructura, aunque no olvida el tráfico para salir desde Barranco.



Un cambio no conveniente

JULY SOLÍS

Ha ido a la FIL Lima en Salaverry desde su etapa universitaria. "Te encuentras con personas que tienen tu mismo entusiasmo por los libros, y esa atmósfera es la que me gusta. La lectura es entendida como una práctica solitaria y estos eventos macros hacen que veas que no estás solo", comenta la escritora. Su objetivo en cada edición es enterarse de lo que están produciendo editoriales de otras regiones y comprar libros que no conseguiría en librerías. Tiene stands favoritos como IPE, Pakarina, La Independiente, entre otros. Procura ir los primeros días y, de todas maneras, acude al último con su familia. También a actividades puntuales.

El cambio de locación afectará esta rutina. July está buscando la ruta para trasladarse desde San Martín de Porres en transporte público hasta el Jockey: "Al ver la noticia, la primera sensación que tuve es que era una elección que refuerza el elitismo y la exclusividad. Por cercanía, los beneficiarios son distritos como San Borja o La Molina. Tengo la sensación de que cada vez se aleja más". A su malestar por la distancia, se suma la inseguridad: la Panamericana Sur y Vía de Evitamiento son peligrosas por los casos de extorsión y violencia recientes. No se perderá esta edición, pero piensa limitar sus visitas.

♦ **Cultura popular**

UNA SAZÓN C



HISTORIA Y

CON

LAS POLLADAS PUEDEN MOVILIZAR A BARRIOS ENTEROS EN POCAS HORAS, ARTICULANDO REDES DE VECINOS, FAMILIARES Y CONOCIDOS ALREDEDOR DE UNA CAUSA COMÚN.

ARCHIVO PRENSMART



POR:
**ÁNGEL
NAVARRO**

En Lima, cerrar una calle para vender pollo asado puede ser la forma más eficaz de enfrentar una crisis. Esta es la historia de cómo la tradicional pollada pasó de ser una simple colecta a convertirse en un sistema informal de solidaridad que aún sostiene vidas.

Entender al Perú es asumir que la gastronomía te puede salvar la vida. Y que el pollo es, indiscutiblemente, el animal preferido del peruano. De ahí que exista la pollada. Lo demás viene por añadidura: que una calle entera deje de ser calle sin mayor trámite, que las veredas se conviertan en comedor y que las casas se tornen en cocinas abiertas. Así lo entendía la recordada Lucila Campos cuando convocaba a su barrio en Lince para armar una pollada en favor de alguna urgencia vecinal.

Desde un día antes, los pollos ya estaban echados en baldes y bateas, macerados en una mezcla que nadie terminaba de descifrar: “La fórmula secreta de la tía Campos”, recuerda el humorista Damián Ode, quien acompañó por largo tiempo a la artista. Al mediodía siguiente, en la calle se encontraban sillas de plástico blancas, algún mueble arrastrado hacia afuera y a varias mujeres entrando y saliendo de la casa de la cantante criolla, llevando platitos descartables donde se servía pollo con papas, ensalada y ají.

El récord de la artista era de mil quinientos pollos vendidos, una cifra que durante más de quince años fue la marca de su éxito. La nombraron, sin ironía, la Reina de las Polladas. Y su truco estaba en lo clásico: “tarjeta aceptada, tarjeta pagada”; si no venías, igual colaborabas. A ratos aparecían Pepe Vásquez o Lucía de la Cruz, y entonces la pollada se volvíaailable —“el Lollapalooza más peruano”, dice Ode—. La cerveza se enfriaba en tinas de jebe con bloques de hielo. Las

botellas se abrían sin pausa, mientras quienes llegaban recibían su plato y se sumaban —casi sin darse cuenta— a un ritual que viene desde mucho antes.

TODOS PARA UNO

No hubo acta de fundación ni un pionero que pudiera reclamar la idea. La pollada no nació: hizo aparición espontánea. Antes estuvieron otras formas, más antiguas, más dispersas: en el siglo XVII, durante la época colonial, ya se hablaba de “hacer mesa”, juntar dinero sin comida, pura contribución; después vinieron las kermeses arequipeñas en 1920, con toldos y quioscos donde se vendían comidas y bebidas aportadas por los propios organizadores o benefactores, quienes recibían una compensación en forma de almuerzo. Así fueron apareciendo las anticuchadas, cuyadas, pachamancadas, parrilladas, rifas, eventos parroquiales y los clubes de madres que organizaban lo que podían con lo que había.

Pero en algún punto —finales de los setenta, comienzos de los ochenta— esa lógica cambió de escala. El dinero no alcanzaba para alimentar a la familia. La inflación lo devoraba, los sueldos se encogían, el trabajo se volvía inestable. Entonces alguien hizo la cuenta más sencilla: la carne de res ya no era opción, el pollo sí. Más barato, más rendidor. La pollada fue eso: una solución técnica a un problema económico. Menos costo, más platos.

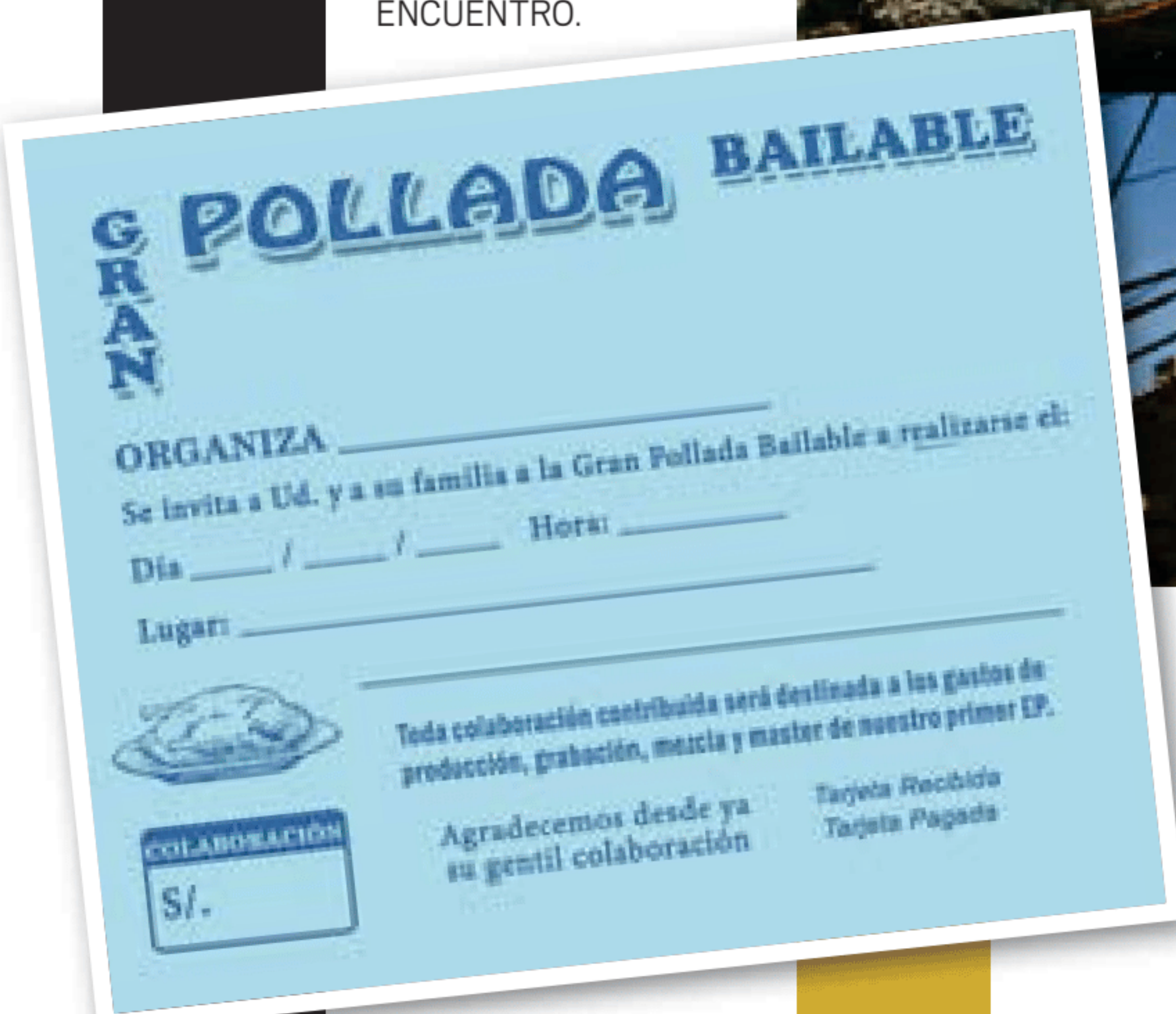
“Cuando se pierde la idea de un estado de bienestar, aparecen estas formas de familia extendida”, dice el antropólogo Alex Huerta. Entre

BARRIO

ADEMÁS DEL POLLO, SE SUELE OFRECER AJÍ CASERO, ENSALADA FRESCA, BEBIDAS Y, EN ALGUNOS CASOS, SORTEOS O MÚSICA, LO QUE REFUERZA EL CARÁCTER FESTIVO DEL ENCUENTRO.



LEONARDO FERNANDEZ



LAS INVITACIONES A POLLADAS FUNCIONAN COMO COMPROMISO DE APOYO: SE DISTRIBUYEN EN TARJETAS FÍSICAS O DIGITALES Y GARANTIZAN LA COMPRA DEL PLATO: "TARJETA ACEPTADA, TARJETA PAGADA".

Bailable y con potente equipo estereofónico

La pollada surge de la necesidad, pero deriva en rito festivo. Por eso La música es quizás su componente más importante, y si es variada mejor. En los primeros años de la migración, predominaban el huayno y otras variantes del folclor andino. Desde los ochenta, la cumbia peruana —la llamada chicha— ganó espacio en radios y polladas, seguida por la tecnocumbia en los noventa. Hoy conviven salsa, criolla, huayno, cumbia y reguetón: una programación híbrida que responde a públicos distintos.

1980 y 2000, Lima creció. Llegaron miles desde el interior del país, empujados por la crisis y la violencia. Se levantaron barriadas, asentamientos, periferias donde el Estado no alcanzaba. Ahí la pollada dejó de ser evento y se volvió herramienta: pagaba operaciones, financiaba entierros, arreglaba techos, resolvía emergencias.

“Uno ofrece un servicio a otra persona, le ofrece algo; y otro a otra persona, y así sucesivamente. Se crea una cadena de favores”, menciona Huerta sobre una tradición que proviene del mundo rural y que en Lima encontró otra forma de sobrevivir. Por eso la frase quedó: “Hagamos una pollada”. Que no resuelve la crisis estructural, pero permite administrarla. “Es importante no romantizarla”, advierte Huerta.

SOSTENER LA URGENCIA

La calle cerrada en Lince cambia de energía pasada la hora del almuerzo. Lucila Campos canta. Canta como si la calle fuera escenario, como si el barrio entero fuera su público. Y lo es. Canta porque sabe que la música también convoca, algo que saben de antemano las otras mujeres a su alrededor, quienes hacen posible lo que se ve. Ellas organizan, compran, aderezan, cocinan, reparten. Calculan cuántos platos saldrán, cuánta papa sanco-

char, cómo estirar el presupuesto sin que se note en el sabor. Sostienen el evento desde antes de que empiece y mucho después de que termine.

“Son vitales para la existencia de estos eventos profundos. Ellas están detrás de las ollas comunes, comedores populares, vaso de leche. Luego de acabar tienen que atender a la familia, y muchas veces encargarse de todo después de que la fiesta termina”, explica Huerta.

La cerveza acompaña el paso de las horas, del día a la noche, de la noche a la madrugada, cuando ya no importa mucho por qué empezó todo. Alguien se queda dormido en una silla, otro ofrece llevar a un compadre, alguien más propone organizar otra pollada. Pase lo que pase, al día siguiente, las cifras anotadas en el cuadernito de apuntes debían cuadrar: si no, la cólera de Campos venía sin pollo, pero con hartos ajo y cebolla.

Años después, otros serían los encargados de organizar polladas para apoyar a Campos. Polladas prosalud para solventar los gastos de una enfermedad que finalmente se la llevaría en 2016, un año después de la muerte de su hijo, Peter Ferrari. Desde entonces, se han repetido incontables polladas en toda Lima bajo la misma lógica: juntar apoyo para que lo poco, nuevamente, alcance. //

BROTOS POR ANIEGOS

El norte del país enfrenta un aumento de contagios de leptospirosis, vinculado a inundaciones y precariedad urbana. Autoridades sanitarias piden reforzar la prevención ante una enfermedad que reaparece cada temporada de lluvias.

AFP



EN BARRIOS AFECTADOS POR INUNDACIONES, LOS NIÑOS SUELEN INTERACTUAR CON ACEQUIAS Y CHARCOS SIN CONOCER LOS RIESGOS SANITARIOS.

POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

La leptospirosis ha vuelto a instalarse en la agenda sanitaria nacional tras confirmarse la muerte de una niña de 11 años en la región Tumbes, en medio de un incremento de casos vinculados a las lluvias recientes. La Dirección Regional de Salud reportó además decenas de contagios en distintos distritos, lo que ha obligado a reforzar la vigilancia epidemiológica y las campañas de prevención.

La enfermedad, causada por la bacteria *Leptospira*, se transmite principalmente por el contacto con agua o suelos contaminados con la orina de animales infectados, especialmente roedores. En ciudades del norte, las precipitaciones intensas han generado aniegos persistentes en calles,

mercados y zonas residenciales, elevando la exposición de la población. A ello se suman problemas estructurales como el manejo deficiente de residuos sólidos y la falta de drenaje adecuado, factores que favorecen la propagación del patógeno.

Aunque el brote es considerado focalizado, especialistas del Ministerio de Salud advierten que estos episodios tienden a repetirse cada temporada de lluvias, particularmente en regiones con brechas de saneamiento. La leptospirosis puede manifestarse con fiebre alta, dolores musculares, vómitos o irritación ocular, pero en su forma grave puede comprometer órganos como el hígado o los riñones si no se

detecta y trata oportunamente.

Las autoridades han intensificado las recomendaciones a la población, entre ellas evitar el contacto con aguas estancadas, utilizar botas o protección al transitar por zonas inundadas y acudir de inmediato a los centros de salud ante síntomas sospechosos. También se promueve la eliminación de focos de basura para reducir la presencia de roedores.

El caso registrado en Tumbes vuelve a evidenciar la estrecha relación entre eventos climáticos extremos, condiciones urbanas precarias y riesgos sanitarios que siguen afectando a las regiones más vulnerables del país.//

!
Para prevenir la leptospirosis, las autoridades recomiendan evitar el contacto con aguas estancadas. No permitir que los niños jueguen en charcos, acequias o calles anegadas. También se aconseja mantener las viviendas limpias.

Entrevista

JOAN ROCA

“

*“Hasta el taxista
que me llevó del
aeropuerto me
habló de lo bien que
se come en el Perú”*

El mayor de los hermanos Roca, Joan, conversa con Somos antes de su llegada a Lima para la III Cumbre de Sostenibilidad del BBVA. Recuerda su primera vez en la capital, las coincidencias de su cocina con la peruana, y cómo le asombra hasta hoy el orgullo colectivo hacia nuestra gastronomía.

POR:
DIANA GONZALES
OBANDO



EL CHEF ESPAÑOL JOAN ROCA ES DE LOS MÁS RECONOCIDOS EN EL MUNDO. SU RESTAURANTE, EL CELLER DE CAN ROCA, SE INAUGURÓ EN 1986, EN UN LOCAL ADYACENTE A CAN ROCA, EL BAR-RESTAURANTE DE SUS PADRES.

Es de los mejores chefs del mundo. Su restaurante, El Celler de Can Roca —que lidera junto a sus también famosísimos hermanos Josep (sommelier) y Jordi (pastelero)—, tiene tres estrellas Michelin y es Best of the Best después de haber ganado dos veces como el mejor del mundo según The World's 50 Best Restaurants. A sus galardones, que son muchos, se suma una profunda historia familiar en Girona, donde nació y comenzó esta aventura gastronómica hace 40 años.

En tus viajes por el Perú has tenido la oportunidad de conocer la tradición gastronómica. ¿Cuál es tu relación con nuestro país?

Voy hace muchos años. La primera vez fue por un Mistura. Me impactó darme cuenta de la peculiaridad que hay en la cocina peruana, tan distinta a otras cocinas de Latinoamérica. Tiene mucha personalidad, con esa identidad fruto de ese mestizaje de otras culturas que llegaron a vuestro país y configuraron una cocina muy excitante conocida en todo el mundo gracias a Gastón Acurio. Pero también gracias a todos los cocineros y cocineras que están llevando esa cocina popular a la excelencia y a la internacionalización de sus platos emblemáticos.

El Perú está viviendo un momento en que la cocina está muy ligada a la identidad y al orgullo; ¿qué otros factores crees que se deban tener en cuenta para liderar la cocina de una región?

Probablemente, hay que tener un muy buen sector primario; es decir, que se produzcan buenos productos en la zona y que, desde la agricultura, la ganadería, la pesca, haya una actividad comprometida con hacer bien las cosas y la excelencia. Pero también esa idea de que la gastronomía es un orgullo nacional. Es prácticamente una cuestión de Estado aquí.

¿De qué manera?

Recuerdo la primera vez que fui a Lima, el taxista que me llevaba del aeropuerto al hotel —sin saber quién era yo— me habló de la importancia de la cocina peruana, del orgullo que sentía de ser peruano, de lo bien que se comía y que se comía mejor que en cualquier lugar del mundo. Me lo estaba diciendo alguien de la calle que lo sentía como algo propio y eso a mí me impactó porque no suele suceder. Entonces otros factores son que haya una cultura popular vinculada a la gastronomía, un sector primario de alto nivel y, luego, que haya talento, como lo tiene el Perú.

1/

GIANCARLO SHIBAYAMA



EN LA HUERTA ESTÁN CULTIVANDO AJÍES PERUANOS, ASÍ COMO PIMIENTOS Y ROCOTOS QUE SE VUELVEN INSUMOS DE LOS PLATILLOS DE EL CELLER DE CAN ROCA. EL SABOR PERUANO NO SE ESCAPA DE LA MEMORIA DE JOAN ROCA.

2/



- 1. DURANTE LA EDICIÓN DE MISTURA DEL AÑO 2012. EL CHEF JOAN ROCA HA VISITADO AL PERÚ EN VARIAS OPORTUNIDADES, DONDE EXPLORÓ LOS INSUMOS Y PRODUCTOS NACIONALES, ASÍ COMO LAS TÉCNICAS DE COCINA.
- 2. LOS RESTAURANTES DE ALTA COCINA COMO KJOLLE, CENTRAL, MIL O MAIDO SE HAN CONVERTIDO EN DESTINOS IMPERDIBLES DEL TURISMO GASTRONÓMICO.
- 3. LA HUERTA BIODINÁMICA DE EL CELLER DE CAN ROCA, DONDE SE PRODUCE LO QUE CONSUMEN EN EL RESTAURANTE. SU FILOSOFÍA ES UN CONSTANTE VIAJE A LOS ORÍGENES DE GIRONA, ESPAÑA.

En cocinas diversas y en los talentos premiados mundialmente.
En el Perú se ha dado la circunstancia de que se ha acumulado talento en las cocinas, encabezadas por Gastón Acurio, pero luego por todos los demás. Otro factor determinante y objetivo es que dos restaurantes limeños, peruanos, han sido nombrados como mejor restaurante del mundo. Esto es un dato objetivo, incuestionable; todo lo demás es subjetivo. Ha pasado en el Perú y no en otros lugares.

Es increíble cómo nuestro cebiche ha atravesado fronteras y está ingresando a las cartas del mundo.
Se está convirtiendo en una cocina tradicional dentro de otras cocinas. Esto resulta fascinante por la manera en que la cultura peruana contribuye a generar, a mi juicio, uno de los fenómenos más valiosos de la gastronomía actual: transmitir que la cocina une culturas, países y personas. Verlo de forma natural es alentador y sugiere que, incluso en tiempos de



IG KJOLLEREST

“
HOY LO MATERIAL NO ES TAN IMPORTANTE COMO VIVIR EXPERIENCIAS QUE SEAN AUTÉNTICAS. [...] Y CUANTO MÁS AUTÉNTICAS, MEJOR

Joan Roca
CHEF ESPAÑOL

3/



DE ARRIBA A ABAJO:
JORDI, JOSEP Y JOAN,
LOS HERMANOS ROCA.
LA UNIÓN, SU COCINA
Y CREATIVIDAD LOS
MANTIENE EN UNA MO-
TIVACIÓN CONSTANTE
HACIA LA EXCELENCIA.

Origen y sostenibilidad

◆ El restaurante familiar El Celler de Can Roca nació en Girona en 1986, pero su historia se remonta a Can Roca, el establecimiento que sus padres regentaban y donde nació toda esa pasión de los hermanos por la cocina. Allí crecieron, entre los guisos de su madre y la idea de una propia aventura basada en su región, la honestidad de los insumos y su identidad que ahora da la vuelta al mundo. La sostenibilidad es clave para su negocio y su filosofía conversa con evitar el desperdicio, el trabajo con la huerta y el producto local, y la optimización del uso del agua. Buscan, a su vez, una sostenibilidad emocional con el bienestar del equipo (tienen una psicóloga de gestión emocional) y una sostenibilidad económica.

Joan Roca estará en el hotel Westin de San Isidro el 24 de marzo como invitado de la III Cumbre de Sostenibilidad del BBVA. Su exposición se titula “El agua como lenguaje universal de la gastronomía”. Los interesados pueden inscribirse en <https://bit.ly/4sJG2dl>

EL CELLER DE CAN ROCA

conflicto, hay espacio para la esperanza. La cocina nos conecta, y comprobarlo es, simplemente, extraordinario.

¿En tu restaurante tienes insumos peruanos o técnicas aprendidas aquí?

Hemos empezado a cultivar en nuestro huerto variedades de pimiento que no teníamos, ajíes y rocotos. Y, sobre todo, el cómo aplicar las técnicas a nuestros pescados, cocinar de la misma manera como cocinan sus maravillosos lenguados, elaboraciones como el arroz con pato, la causa limeña. Por mucho tiempo, hicimos un postre inspirado en el suspiro a la limeña. Esta manera de viajar, de cocinar con el corazón abierto y la mente abierta nos da aprendizajes.

Algo interesante es que cada día es más fuerte el turismo gastronómico. ¿A qué se debe que las personas estén viajando a restaurantes como destinos en sí mismos, así como se viaja a las pirámides de Egipto o al Museo del Louvre?

Pasa y creo que pasará más porque hoy lo material no es tan importante como vivir experiencias que sean auténticas. Lo material seguirá siendo importante —los objetos de lujo, en fin—, pero quizá menos. Y lo que más valor está dando a la gente es vivir algo que se lleva en la memoria, esa experiencia vivida, y cuanto más auténtica, mejor. Es por esto que muchos turistas gastronómicos buscan ir a Mil [en Cusco] y vivir algo realmente extraordinario y exclusivo. ¿Por qué viene la gente hasta Girona a comer expresamente desde cualquier ciudad del mundo? Quieren vivir una experiencia de un restaurante que se ha posicionado, que tiene una solvencia en calidad contrastada, y desean vivirla porque empieza a ser algo aspiracional.

¿Qué es lo que buscan de El Celler?

Quieren saber qué producimos, qué cocinamos y qué se cocinaba antes en Girona, en la zona de Ampurdán, en la zona del Mediterráneo occidental, que es distinto de lo que se cocina y se come en Galicia. Esa búsqueda de la identidad y de la diferencia, de poder ser auténtico, tiene que ver cada vez más con una mirada de los cocineros hacia esa autenticidad que buscamos todos. De alguna manera es lo mismo que están haciendo Pía León, Virgilio Martínez, ‘Micha’ y Gastón Acurio. Todos buscamos dar de comer algo distinto a lo que se ofrece en otras zonas del planeta. //

EL CELLER DE CAN ROCA

Música

RECONSTRUIR EL DESTTINO

*Tini, la artista pop argentina, llega a Lima y en conversación con **Somos** habla sobre su evolución, un proceso que hoy acompaña el concepto de su nuevo tour Futttura.*



SAMANTA ALVA

FOTOS:
RIPLEY



Construir una carrera bajo el escrutinio público no es tarea sencilla. La cantante argentina Martina Stoessel, mejor conocida como Tini, lo ha hecho desde muy joven, creciendo frente a una generación que la ha acompañado en cada etapa. Desde el fenómeno global de “Violetta” —exitosa telenovela de Disney Channel— hasta su consolidación como una de las voces más influyentes del pop latino, su trayectoria se ha desarrollado en constante exposición y crecimiento.

Esa visibilidad ha ido de la mano con un proceso personal constante. Con el tiempo, Tini empezó a revisar lo que había incorporado como propio en medio de esa exposición. “Había muchas cosas que me decía a mí misma que no eran mías. Eran comentarios que terminé sintiendo como propios y que formaban parte de mi vida”, cuenta. Reconocer esas voces ajenas y separarlas de su identidad le permitió reconstruirse desde un lugar más consciente.

En ese camino, su relación con el público también se transformó. La conexión se volvió más directa, menos mediada por una idea de perfección. En el escenario, esa cercanía se percibe con claridad. “Intento nunca guardarme cuando tengo ganas de llorar arriba del escenario, me tomo ese momento y digo ‘me está pasando esto’”, explica.

EMOCIÓN EN ESCENA

Esa forma de habitar su presente se refleja en Futttura, su nueva gira. El proyecto reúne distintas etapas de su vida desde una mirada

emocional. “Es como una reconciliación con todo lo que fui, abrazar a cada una de esas versiones mías”, dice. El show se organiza en tres escenarios que representan estados de ánimo distintos y que se entrelazan sin seguir un orden cronológico, como fragmentos de una misma historia.

Su relación con el Perú es parte de ese recorrido. La artista ha visitado el país desde los inicios de su carrera y reconoce una intensidad que se mantiene vigente. “Me gusta sentir en el público peruano esa pasión, ver cómo cantan, cómo se emocionan. Esa conexión es muy fuerte”, comenta. En cada visita, ese intercambio se renueva.

A lo largo de los años, su música, su estilo y su forma de comunicarse han evolucionado. Su manera de definirse hoy es abierta: “Soy un montón de cosas, voy cambiando todo el tiempo”. Esa idea le permite moverse sin fijarse en una sola versión, incorporando lo que cambia y sosteniendo lo que permanece.

Hoy, ese recorrido también es compartido. Hay un público que ha crecido con ella y que espera reencontrarse en cada etapa que propone. Futttura no solo reúne sus distintas versiones: también abre un espacio para mirarlas con distancia y sin rechazo. En ese proceso, Tini plantea algo más amplio: reconstruirse no implica borrar lo anterior, sino aprender a reconocerse en lo vivido y avanzar desde ahí. //



Cita con Tini en Lima

♦♦ Tini llegará a Lima el 30 de mayo como parte de su gira Futttura, con un montaje en el Estadio Nacional que incluye tres escenarios y una puesta en escena diseñada para recorrer distintas emociones en vivo. El público peruano, que la sigue desde sus inicios, será una de las paradas clave del tour. Las entradas se venden en Joinnus y los suscriptores del Club **El Comercio** tienen 10% de descuento.

TINI PROTAGONIZA LA CAMPAÑA ME FASCINA VERTE BIEN DE RIPLEY, Y LANZA UNA LÍNEA DE ROPA JUNTO A LA MARCA, INSPIRADA EN SU ESTILO PERSONAL.

♦ **Hockey**

Una noche en el Tanque de los Tiburones



Entre el hielo de la pista
y el calor de la afición,
asistimos a un partido
de la Liga Nacional de
Hockey, en California.
Un intenso deporte
que ha expandido su
encanto a las novelas
virales de TikTok.

POR:
GISELLA SALMÓN



MAREA TURQUESA. EL SAP CENTER RECIBIÓ A MÁS DE 17 MIL FANÁTICOS EN UNA NOCHE DONDE EL PODERÍO DE LA LOCALÍA SE MEZCLÓ CON UN AMBIENTE DE FIESTA COMPARTIDA. LA CASA DE LOS SHARKS NO CESABA DE RUGIR.

RUDEZA, FUERZA Y CHOQUE.
UNA FÉRREA DISPUTA ENTRE
LOS SHARKS Y LOS CALGARY
FLAMES POR EL CONTROL DEL
PUCK. EN EL HOCKEY, DEFENDER
EL TERRITORIO ES UN RITUAL
QUE SE JUEGA AL LÍMITE.



FOTOS: GETTY IMAGES

Nunca había ido a un partido de hockey y, para ser honesta, no estaba segura de querer hacerlo. Pero la tendencia mandaba. No en vano existe hoy un BookTok —esa comunidad de lectores en TikTok— que ha transformado este deporte en un fenómeno cultural, una literatura viral que ha convertido los sticks y pucks en los nuevos objetos de deseo de millones de lectores.

El sol anima lo que queda del día mientras dejamos atrás San Francisco. Menos de una hora de ruta y una fila interminable de anuncios de empresas tecnológicas nos confirman que ya estamos en San José, el corazón de Silicon Valley.

Acudimos, junto con un grupo de periodistas que cubrían el Samsung Galaxy Unpacked, a un partido de hockey sobre hielo. Verlo en vivo, respirarlo, fotografiarlo y sentir toda la intensidad. Ya a pocas cuerdas del estadio, la ciudad empieza a transformarse. El gris urbano cede espacio a una ola turquesa que avanza con una convicción casi festiva.

Camisetas, bufandas, gorras. El símbolo se repite una y otra vez: un tiburón mordiendo un stick de hockey. No hace falta preguntar qué equipo juega esa noche. El SAP Center, conocido como el Tanque de los Tiburones o la casa de los Sharks, aparece como una promesa cumplida. Grandes carteles con los rostros de los jugadores se elevan en señal de

bienvenida y más de 17 mil amantes del deporte hacen vibrar el recinto.

SINCRONÍA QUIRÚRGICA

Dentro, todo funciona con minuciosa precisión: seguridad, controles electrónicos, escaleras mecánicas, butacas cómodas. A casi 13 grados, pero con el calor de los Sharks Faithful —fánaticos fieles—, no se necesita de abrigo. Una impresionante pantalla anuncia a los Sharks (EE.UU.) vs. los Calgary Flames (Canadá). El “Go Sharks!” no se grita, se corea como una respiración colectiva, mientras los lugares se iluminan al ritmo de la música. Padres, madres, niños pequeños, abuelos. Esto no es solo una cita deportiva, sino una fiesta compartida.

En medio del hielo, la pulidora Zamboni, caracterizada como un tiburón, inicia su recorrido de limpieza. Nadie parece apurado para el inicio, pues la espera también es parte del ritual. Cuando el túnel se abre, los jugadores locales salen al hielo directo desde la garganta del tiburón. Suenan los himnos de las escuadras, el intenso ‘clack’ del puck —esa pequeña pastilla de caucho que se escapa a la vista— y las voces vibrantes que no cesan de alentar al equipo local. Estamos ante la Liga Nacional de Hockey (NHL).

Así, tras el puck drop, el estadio estalla. Aquí los jugadores no patinan, vuelan como ráfagas. Son proyectiles de cien kilos que frenan



EL TANQUE DE LOS TIBURONES NO DECEPCIONA. UNA EXPERIENCIA CULTURAL REGISTRADA CON EL LENTE DEL GALAXY S26.

en seco levantando una lluvia de cristales de hielo tras su paso, una danza precisa y calculada mientras el puck se desplaza tan rápido que es complicado seguirle la pista, al menos para los espectadores novatos.

De pronto un sonido ensordecedor y vibrante, luces rojas destellantes tras la portería y tribunas en movimiento coordinado. El “yeah!” se abre paso como una descarga eléctrica que truenas en las paredes del Tanque. No es necesario más explicación, es la señal de que alguien ha anotado. Aquí todo se pone más eléctrico. El chillido de las cuchillas de acero contra el hielo, los choques hombro a hombro, stick contra stick. El cuerpo también juega y las peleas son parte de una disciplina con código de honor.

Caen los guantes, se detiene el tiempo y el estadio se entrega al morbo de un rito antiguo. Nadie se sobresalta. Nadie se escandaliza. Más bien, avivan y aplauden el roce. Sin esa rudeza, el juego estaría incompleto. La violencia no rompe el pacto, lo sostiene. Una amonestación, a la jaula y el estadio ruge ante el Power Play: esa oportunidad en la que un equipo tiene un hombre más sobre el hielo por una falta del rival.

SHOW, CÁMARAS Y CORAZONES

Entre tiempos, el estadio no se apaga. Se transforma. Música en vivo, animadores, juegos y pantallas que no dejan

escapar nada. La Kiss Cam hace su trabajo con una eficacia casi cruel. En una de las pausas, la cámara se detiene en un padre que baila sin pudor, mientras su hija adolescente intenta desaparecer. Ella se cubre el rostro, niega con la cabeza, pide auxilio en silencio. El estadio se ríe con ellos.

La mascota aparece en los momentos justos. Cuando el juego se tensa, cuando el marcador no acompaña, cuando hace falta volver a respirar. Da aliento y sostiene el ánimo. Como para recordar que nadie viene solo a ganar.

Los Sharks perdieron esa noche. Y, sin embargo, nadie pareció enfurecerse. No hubo silbidos ni salidas apresuradas. El “Go Sharks” siguió sonando, distinto, pero intacto. Aquí no se viene solo por el resultado. Se viene por la pertenencia, por alentar.

Afuera, el hockey seguía vivo en las bufandas, casacas y guantes que nadie tenía prisa por guardar. Entendí entonces por qué este deporte inspira hoy novelas y ficciones que escalan las listas del “New York Times”: no se trata solo del juego, sino del mundo que lo rodea. Salí del SAP Center sin dominar las reglas, pero con una certeza: el hockey no se mira, se vive. Y, sin darme cuenta, ya caminaba contagiada del sentimiento vibrante del Tanque de los Tiburones. //

Hockey Romance: El fenómeno BookTok

Lo que nació en TikTok hoy llena estadios y produce series de TV. Este fenómeno editorial, famoso por sus sagas, ha convertido el hielo en el escenario más deseado, donde la adrenalina del deporte se mezcla con tramas de alta tensión emocional y que ha mudado a millones de lectores de las librerías a las graderías de la NHL.

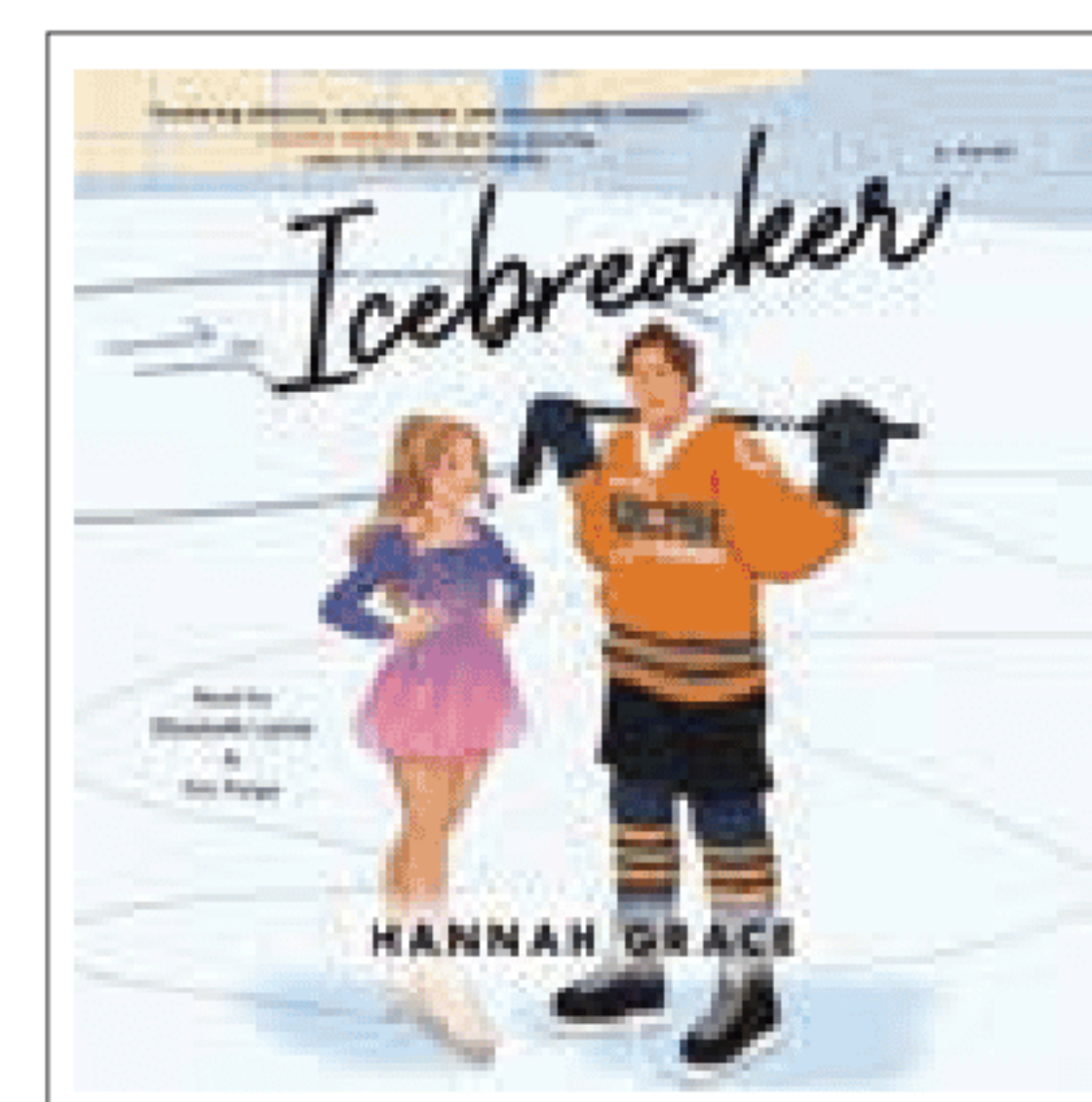
Los más virales:

“ICEBREAKER” (Hannah Grace): ‘best seller’ actual sobre una patinadora y un capitán de hockey.

“OFF-CAMPUS” (Elle Kennedy): saga pionera que Prime Video adaptará a la pantalla chica.

“HIM” (Sarina Bowen & Elle Kennedy): aclamado relato de rivalidad y redención, considerado un pilar del género.

“PUCKED” (Helena Hunting): el lado más mediático y divertido de los jugadores profesionales.



Novedad

UN NUEVO CAPÍTULO

Desde el próximo sábado 28 de marzo, el espacio Casa Rocaverde, en Barranco, incorporará nuevas marcas locales que apuestan por el diseño consciente y la originalidad.

POR:
CELESTE PÉREZ

En el corazón de Barranco, un distrito que respira arte y diseño en cada esquina, Casa Rocaverde continúa consolidándose como un punto de encuentro para el talento local. Este espacio, que combina café y una cuidada selección de marcas peruanas, suma ahora nuevas propuestas de moda, decoración y accesorios que estarán disponibles desde el próximo sábado.

Más que una casona cultural, Casa Rocaverde propone una experiencia apenas cruzas su primera puerta. Con esta nueva curaduría, refuerza su espíritu de visión compartida: productos con identidad, procesos conscientes y una apuesta clara por lo hecho en el Perú. Entre las marcas que se integran está Qora (@qora.lima), una propuesta botánica que va más allá de lo decorativo. “No vendemos plantas, creamos experiencias vivas”, señalan, destacando su interés por generar una conexión auténtica con lo natural. Sobre su llegada, añaden: “Este es un espacio que se siente, donde todo está hecho con intención”.

A partir del diseño experimental y sostenible, Trellis (@trellislima) aporta una mirada innovadora que combina arte, tecnología y materiales poco convencionales, como filamentos hechos de algas recicladas y cáscaras de piña. “Nos entusiasma formar parte de un espacio que reúne marcas con sensibilidad y una visión auténtica del

diseño”, comentan, invitando a descubrir propuestas que nacen desde lo honesto en cada visita a Barranco.

En moda, Onism (@onism.brand), firma fundada por Celene Oropeza, apuesta por prendas limitadas que trascienden temporadas. Con una estética que equilibra lo atemporal y lo contemporáneo, su presencia en Casa Rocaverde refuerza la idea de la tienda como un espacio donde “las piezas no solo se compran, sino se viven”, como Oropeza misma apunta: integrando moda, comunidad y momentos cotidianos como un café compartido.

Para cerrar, Hercules Atelier (@hercules_leather) destaca por su enfoque artesanal: cada pieza es elaborada a mano por artesanos peruanos, lo que garantiza unicidad en cada diseño. Su incorporación responde de manera natural al espíritu del lugar, donde distintas identidades convergen en una propuesta común, con piezas que no responden a la volatilidad del mercado, sino más bien a una conexión real. //



FOTOS: CELE OROPEZA

IZQ: CON LA CAFETERÍA BEIK COMO PROPUESTA DE ENTRADA, ESTA CASONA CULTURAL SE ENCUENTRA UBICADA EN JIRÓN PÉREZ ROCA 203, BARRANCO. ABAJO: LA MARCA DE ROPA ONISM FUE UNA DE LAS PRIMERAS CONFIRMADAS PARA ESTA NUEVA ETAPA.



Círculo perfecto

♦♦La experiencia en Casa Rocaverde se completa con propuestas que ya forman parte de su esencia. Entre ellas, la cafetería Beik, ideal para hacer una pausa, y el taller limeño Pájaro Loco, que transforma materiales naturales en arte utilitario para el mundo gastronómico, a través de piezas en cerámica y madera que combinan diseño y funcionalidad.

VIV PA EL C

EN "BODA SANGRIEN-
TA 2", ELIJAH WOOD
(45) INTERPRETA AL
ORGANIZADOR DE UNA
CRUENTA CACERÍA
HUMANA LLEVADA A
CABO POR SÁDICOS
MULTIMILLONARIOS.

IR RA

POR:
**ALFONSO
RIVADENEYRA**



El recordado Frodo de la trilogía “El Señor de los Anillos” vuelve a la cartelera local como el Abogado del Diablo en “Boda sangrienta 2”. A propósito de este estreno, hablamos con él.

INE

Historias de niños actores cuyas carreras se hundieron al crecer abundan. No todos consiguen superar el paso a la adultez mientras sobreviven en Hollywood, donde son más las puertas que se cierran que las que se abren. Elijah Wood (45) es una excepción. Conocido mundialmente por su trabajo en la saga de “El Señor de los Anillos”, ha estado en la industria desde los 8 años de edad. Lejos de dormirse en sus laureles, ha seguido en el negocio.

Antes de la fama, Wood ya había aparecido en una película de éxito, un rol breve en “Volver al futuro 2” (1989), donde mira con desprecio al personaje de Michael J. Fox por usar las manos en un videojuego. En el mundo que propone la cinta, los videojuegos solo requieren la mente para funcionar, se entiende. Poco después, tuvo su primer protagonismo en “Las aventuras de Huckleberry Finn” (1993), adaptación del clásico literario de Mark Twain.

Pero tal vez su trabajo en “El ángel malvado” (1993) sea el que mejor represente esta época iniciática. Allí fue Mark, niño que tiene que sobrevivir a los impulsos homicidas de su primo Henry, interpretado por Macaulay Culkin, el actor infantil por excelencia. “Somos amigos. Elijah Wood y yo siempre seremos hermanos... hasta que inevitablemente me arroje desde un precipicio”, dijo hace unos años Culkin en referencia a una escena de la película. Las carreras de ambos son opuestas en varios sentidos. Tras el éxito infantil, y los millones en su cuenta bancaria, Culkin disminuyó sus roles significativamente; Wood, en cambio, ha permanecido activo.

BUENA VISTA PICTURES

“SIN CITY” (2005)
NOS PRESENTÓ
A WOOD EN EL
PAPEL DE KEVIN,
UN PERTURBADOR
ASESINO SERIAL Y
CANÍBAL.



ELIJAH, A LA DERECHA, JUNTO A OTRA ESTRELLA INFANTIL DE SU GENERACIÓN, MACAULAY CULKIN. AMBOS PROTAGONIZARON JUNTOS LA PELÍCULA “EL ÁNGEL MALVADO”, DE 1993.

GETTY IMAGES

GETTY IMAGES



DURANTE LA ENTREGA DE LOS GLOBOS DE ORO CON PETER JACKSON, EL DIRECTOR DE “EL SEÑOR DE LOS ANILLOS”. LA TERCERA ENTREGA DE LA SAGA GANÓ 11 PREMIOS ÓSCAR.

EN EL PAPEL DEL RECORDADO FRODO, JUNTO A SAM Y GOLLUM. LA TRILOGÍA BASADA EN LAS NOVELAS DE J.R.R. TOLKIEN FUE UNA SENSACIÓN CINEMATOGRÁFICA EN TODO EL MUNDO.



Y entonces llegó su trabajo en la trilogía de “El Señor de los Anillos” de Peter Jackson, un rodaje insólito: tres películas filmadas una tras otra a lo largo de 16 meses entre 1999 y el año 2000. Wood quería el rol a como dé lugar, así que a diferencia de un casting típico, donde el actor va a un estudio para leer unas líneas, se agenció de un traje de hobbit, fue a un bosque y con ayuda de unos amigos grabó sus líneas.

Esta trilogía convirtió a Elijah Wood en un nombre a recordar en Hollywood. La adaptación de la obra de J.R.R. Tolkien definió su carrera durante años, y la cumbre fueron los 11 premios Óscar ganados en 2005 con la tercera entrega, “El retorno del rey”. Esa noche el actor subió al escenario con el resto del elenco, visiblemente impresionado. Aun así, la ganancia fue más un asunto de reputación y reconocimiento global, antes que monetaria. “Como no

estábamos haciendo una película y luego renegociando un contrato para la siguiente, no era el tipo de escenario lucrativo en el que uno pudiera estar tranquilo el resto de su vida”, contó el actor en 2025 en entrevista con Business Insider y destacó que los salarios no habían sido “enormes”. “El beneficio —reflexionó— fue que también nos estábamos metiendo en algo que sería parte de nuestras vidas para siempre”.

LA LEY DEL INFIERNO

Los siguientes años trajeron más roles para este actor, quien experimentó con múltiples géneros, incluyendo el policial noir en “Sin City” (2005), donde interpretó a Kevin, asesino en serie caníbal. Este 2026 el actor participa en “Boda sangrienta 2”, película que sigue a las hermanas Grace y Faith, interpretadas por Samara Weaving y Kathryn Newton, quienes tienen que



*MUCHO DE MI PERSONAJE VIENE DE LA PÁGINA, DEL GUION:
UN ABOGADO MUY CALMADO Y SERENO, MUY ESTABLE, QUE
SOLO ESTÁ ALLÍ LEYENDO LAS REGLAS*

Elijah Wood

ACTOR ESTADOUNIDENSE



NEW LINE CINEMA

sobrevivir a una cacería desatada por multimillonarios, entre las que destacan Sarah Michelle Gellar (“Buffy, la cazavampiros”) y Shawn Hatosy (“The Pitt”). En esta cinta, Wood interpreta al Abogado —así, con mayúscula—, el organizador de la cacería. Un personaje que mantiene la calma en todo momento mientras los jugadores ejercen la violencia. ¿Cuánto de esta figura viene del guion y cuánto fue propuesto por el actor?

“Mucho de ello está en la página: un abogado muy calmado y sereno, muy estable, que solo está allí leyendo las reglas. Creo que buscar maneras de darle color y diversión a la interpretación era de verdad importante”, dice el actor en conversación con Somos vía Zoom. Wood resalta que el Abogado ya ha visto cómo suele terminar el juego, en el que él no corre peligro. No es alguien que busque poder. En cambio, es testigo de todas las jugarretas a las que

los multimillonarios están dispuestos para acabar con las protagonistas. Todo en nombre del demonio. De hecho, el nombre del señor de la oscuridad se menciona varias veces en la cinta. “Estoy seguro de que hubo risitas durante los ‘¡viva Satán!’”. Se siente un poco peligroso [decirlo] y luego como que te acostumbras, supongo”, admitió.

¿Pero qué es lo que finalmente motivó al actor para aceptar este papel? Pues la primera cinta, que le gustó tanto a él como a la audiencia. “Hubiese saltado a esto sin importar el personaje propuesto solo porque amé la primera película y de verdad confío en Matt Bettinelli-Olpin y Tyler Gillett como cineastas. Amo su trabajo”, añade Elijah, quien, cuando acabe la campaña de esta cinta, seguramente se sumará a una más. Y luego a otra. Y a otra. Cosas de Hollywood. //

Circo beat

POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
© @victoridrogo_

1.



1/

Tórtolos.
Juan Francisco Pardo y Alexandra Horler en la inauguración de Skape Speakeasy, nuevo bar secreto en Miraflores.

2/

Buena pinta.
Bertha Cuervas y Christian Bravo disfrutaron de la celebración por los 20 años de Márketing Alterno, en Casa Hoross. Barranco.

3/

Entre artistas.
Rous de la Rous y Tito Mauri en la fiesta de fin de rodaje del documental "Kumbiera". Amapolay, Barranco.

4/

Regiaza.
Maricé Alva de Schofield acude a la cita por la inauguración de Alaia Wellness Club. San Isidro.

3.



2.



5.



4.



VALENTINA ASTUHUAMÁN



La capital vive el verano a pulso con eventos de moda, música, ‘wellness’, deportes y coctelería. Descubre las citas más destacadas en nuestro recorrido fotográfico.

5/ Cuando calienta el sol.
Tarek Salem y Alessia Barco disfrutaron de una tarde de verano con Parfois, en Playa del Sol. Asia.

6/ Apasionados por el mar.
Matías Cauvi, Pedro Domínguez y Miguel Grau participaron del Torneo de Pesca Kulkoni, organizado por Columbia en la Playa Bujama. Mala.

7/ Radiantes.
Rocío Oyanguren y Gustavo Medina festejan el aniversario de Márketing Alterno. Casa Hoross, Barranco.

8/ Maestras cerveceras.
Alejandra Ces, Sandra Soto y Adela Y en la fiesta de fin de rodaje del documental “Kumbieras”, en Ampolay. Barranco.

9/ Un brindis.
Mayra Asencio destaca en el lanzamiento del ‘pop up’ de Amarás, en el Boulevard Puntamar. Punta Hermosa.

¿QUIERES QUE TU EVENTO SALGA EN CIRCO BEAT?

Escríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe



11.



13.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



12.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



14.



10.

10/

**Sirenas
carnavaleras.**

Ainhoa Indacochea y Valentina Barragán en Paint by Hotspot, la fiesta más exclusiva del verano. Asia.

11/

**Reinas de la
cumbia.**

Rosita Arango y Rossy War, contantísimas en el fin de rodaje de “Kumbiera”, en Amapolay. Barranco.

12/

Paladar chelero.

Carlos Ortiz, sommelier y anfitrión, da la bienvenida a su primer ‘taproom’ en Lima, de Cervecería 7 Vidas. Miraflores.

13/

‘Musts’ playeros.

Claudia Muñante y Mariana Málaga descubren más de la última colección de Parfois en Playa del Sol, Asia.

14/

En familia.

Mayté Cabero, Doménica Rollet y Jean Piere Rollet en la apertura de Alaia Wellness Club, nuevo spa sensorial en Lima. San Isidro.

15/

Musas.

Almendra Palacios y María José Paullet se dan cita en la inauguración de Skape Speakeasy. Miraflores.



16.



19.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

17.



18.



16/

Socios.

Yarek, Camille y Franz Mitre presentan: Moébe, evolución de la marca local Mitre, con una década de trayectoria. Restaurante Rocco, Miraflores.

17/

Que no pare la fiesta.

Miriana Timarchi disfruta de la fiesta Paint By Hotspot en Asia.

18/

Robacámara.

Maruxa Salcedo brilla en el lanzamiento del 'pop up' de Amarás, en el Boulevard Puntamar. Punta Hermosa.

20/

Matador.

Andrés Domínguez resalta en el Torneo de Pesca Kulkoni organizado por Columbia. Playa Bujama, Mala.

19/

Las más 'cute'.

Miled Kajatt y Valentina Freyre, presentes en la apertura de Alaia Wellness Club, nuevo spa sensorial en Lima. San Isidro.

♦ **En portada**



JULIO VIZCARRA

FOTO:
DIEGO MORENO

RICARDO

Antes del estreno de su programa en La Sustancia, el 'Tigre' cuenta en exclusiva por qué puso en pausa su carrera para entrar al streaming. Repasa el éxito de Farfán en este formato, su admiración por Cueva y cómo quedó su relación con Pizarro.

LA SUST



A man with a grey beard and hair, wearing a light blue shirt and a dark blazer, stands in a broadcast studio. He has his hands in his pockets and is looking towards the camera. Behind him are several large monitors. The top monitors display the word 'LA SUSTANCIA' in large, stylized yellow letters. The monitor to his left shows a green screen with silhouettes of people and the text 'OFF', '0.00', 'OK', and 'ISO STOP'. The monitor to his right shows a blue screen with the text 'ISO STOP' and two circular progress indicators. In the foreground, there are two computer keyboards and a mouse.

“Quiero expresarme desde mi mirada. Antes, como técnico de la selección, no podía”

EN AÑO MUNDIALISTA, GARECA VUELVE AL PERÚ PARA ASUMIR EL RETO DE CONVERTIRSE EN STREAMER. EN ESTA NUEVA FACETA, EL ARGENTINO ESPERA MOSTRARSE MÁS DESINHIBIDO Y CONSEGUIR ACERCARSE AL PÚBLICO DE TODAS LAS EDADES.



on la cabellera lacia resistiendo al viento y el aura de un analista moderno —de esos que habitan la TV de cable con trajes entallados, entre skinny y slim fit—, Ricardo Gareca ingresa al set con un brillo distinto en los ojos. Saluda con cercanía y no deja de sonreír, como quien ya probó el sabor de lo que está por venir. Sin escudos en el pecho, al 'Tigre' se le nota liberado. Hay en él una expectativa nueva, casi juvenil: la de debutar en el streaming con La Sustancia, un espacio que intentará funcionar como puente para volver a conectar con el país que mejor lo adoptó en sus 68 años de edad. Es, en el fondo, el salto de un romántico hacia la modernidad. Un cruce de umbral donde conviven la memoria de aquel regreso al Mundial tras 36 años y este presente gobernado por pantallas, métricas y algoritmos. Ahí asoma un Gareca sin filtros ni urgencia de resultados, que supo esperar el momento exacto para reconvertirse lejos del área técnica, aunque siempre la tenga en la mira.

Después de este tiempo sin dirigir, ¿cómo te encuentras?

Bien, en un momento diferente, en una etapa en la cual acepté este desafío, de tener un espacio, hablar de deporte, de lo que me gusta. La verdad, con mucha expectativa.

En esta vuelta a Lima, en un año movido por las elecciones, ¿cómo has encontrado el país?

Todavía no pude salir a recorrer. Estuve en el hotel y de ahí iba a diferentes lugares que me indicaban. Tenía que conocer al equipo de trabajo, tenía que haber una

GONZALO CORDOVA



GENFOCADOSPODCASTPE



EL AÑO PASADO, EL 'TIGRE' GARECA FUE UNO DE LOS INVITADOS DE JEFFERSON FARFÁN Y ROBERTO GUIZASOLA EN EL PROGRAMA DE YOUTUBE "ENFOCADOS".



DE LA MANO DE GARECA, CUEVA FUE CLAVE EN LA CLASIFICACIÓN PERUANA A RUSIA 2018. DURANTE EL PROCESO DEL ARGENTINO (2015-2022), EL VOLANTE ANOTÓ 15 GOLES.

presentación. También me explicaban todo el contenido que va a tener La Sustancia. Entonces, mucho tiempo de recorrer como antes, en todo el tiempo que me tocó vivir acá en Lima, no tuve; pero a mí me parece que siempre está linda. Cada vez más gente, mucho turismo.

Sorprendió tu regreso para entrar al streaming. ¿Qué te convenció de La Sustancia?

Estuve con Luciana Olivares (CEO de la agencia Boost Brand Accelerator), a quien conocí a través de unas charlas que daba a empresas, hablando sobre algunas cosas del fútbol que quería ver y que siempre me intrigaron. Después me presentó a César Pereira e Ivonne Álvarez, y a partir de ahí nos juntamos y surgió el tema. Ellos mismos me propusieron el espacio y la verdad que me gustó; en especial por todo lo que me hablaron y la contención que tenía, un equipo de trabajo detrás de mí. Todo esto me dio la tranquilidad de que podía ser.

¿Te convencieron rápidamente?

No, lo pensé porque es un paso diferente. Pero me gustó ese desafío de hacer algo diferente a lo que hice toda la vida. Entonces nada va a ser diferente respecto a lo que voy a hablar porque está muy relacionado al fútbol. Pero, lógicamente, sí cambian algunas cosas porque paso de estar en un campo de juego a estar en un set de grabación.

¿Qué te sedujo del streaming?

El contacto con la gente, además de que quiero expresarme desde mi mirada. Muchas veces en las notas, no puedo decir lo que quisiera. Me seduce todo lo que tenga que ver con la comunicación y llegada con la gente. También que la gente pueda comentarme lo que piensa, toda clase de diálogo. Hay un montón de cosas que me rondan la cabeza, pero no sé si nos dará tiempo. Estar más encima de los clubes, por ejemplo, ver qué problemas tienen las instituciones. Antes como técnico de la selección no podía.

En La Sustancia, además de fútbol, ¿tocarás temas de coyuntura?

Voy a hablar de todo un poco. Eso lo estamos viendo. Pero tengo ganas de hablar de temas profundos, que tengan que ver con instruir a la gente o darle un conocimiento mayor de las cosas que suceden. También del análisis del fútbol. Muchas veces el periodismo se queda en una polémica, pero no termina de definir cómo fue. ¿Por qué?

El problema con Vidal en Chile

“Vidal se sentía marginado, algo que nunca fue mi intención. Se expresó en las redes y tuve que entender de que estaba bien. Cuando vi el momento de llamarlo, lo hice. Nos sentamos a hablar y lo arreglamos. Entiendo cómo es este momento de las redes, en que los jugadores se expresan, tienen sus propios programas y la manera de comunicarse con la gente. El técnico tiene que saber que pueden excederse en algunas casos, como el de Arturo”.

Porque hay tantos periodistas, entonces uno arranca para un lado, otro arranca para el otro y ese análisis se diluye.

¿Qué tal fue la experiencia en el programa de Jefferson Farfán?

Me sentí increíble con Jefferson y con Roberto Guizasola. Era un estudio en la casa de Jefferson y me pareció increíble todos los aparatos y el equipo de producción que tenían. Me llamó la atención eso y lo profesionales que fueron los dos. En las pausas, el asesoramiento que tenían, el lado por el que querían ir. Ese tipo de cosas me llamaron la atención. Además de la soltura que tuvieron ellos para entrevistarme y captar lo que les decían. Vi toda la gente que tenían atrás y es mucha.

¿Te sorprendió su éxito como streamer?

El éxito no porque son gente muy exitosa y de mucho nombre. Me sorprendió la soltura de ellos para manejar el programa. A Roberto no lo tuve como jugador, pero

más o menos lo conocí; a Jefferson sí lo tuve. Si bien mostraba alguna chispa y por momentos se soltaba, yo lo veía más introvertido. Ahora lo noto totalmente diferente, demasiado extrovertido te diría, cosa que sí me sorprendió.

¿A eso apunta tu nueva faceta como streamer?

No creo que yo logre eso. Tampoco que los productores puedan hacer que sea tan extrovertido. Sí me puedo soltar en algunas cosas. Ojalá la gente me pueda ver un poquito más como soy habitualmente en el día a día, pero siempre con una determinada manera de ser mía.

¿En estos programas de streaming no se rompen los famosos códigos?

Depende de cómo lo digas, cómo lo comuniqués. Hay determinados códigos y a mí me gusta respetarlos. Creo que en eso uno puede estar en estos programas, que son diferentes, pero que en definitiva pueden mostrar un determinado perfil.

Con el ingreso a La Sustancia, ¿en qué punto queda tu carrera como técnico?

La pongo en pausa porque ahora estoy enfocado en La Sustancia. Este proyecto me tiene 100% concentrado. Este es un desafío que quiero asumir totalmente enfocado. O sea, me van a ver con una gran actitud, no sé si con una gran capacidad, que es diferente. Pero en La Sustancia saben, se los dije desde el principio, que no es mi intención dejar de lado mi carrera deportiva.

¿Te ves haciendo las dos cosas a la vez?

Si por ahí La Sustancia me banca, si empiezo a dirigir, le gusta y no se interpone uno con otro, a lo mejor puede ser el inicio de muchas cosas en mi carrera. Les agradezco porque la verdad que me facilitan todo, tengo una gran contención, y creo que puedo sacar tajada de todo esto, en el sentido de aprender muchas cosas. A lo mejor, en un futuro, veré que esto continúe.

¿Viste últimamente a Christian Cueva? ¿Lo escuchaste cantar?

Todavía no lo vi, capaz la próxima vez que lo vea sea sentado en el programa. Sí lo escuché cantar. Todo lo que hace, la verdad, lo hace bien. Me hubiese gustado que se dedique de lleno a su carrera porque él fue un jugador extraordinario.

MAJU MANTILLA, EL PADRE OMAR SÁNCHEZ Y RICARDO GARECA, EN LA PRESENTACIÓN DEL NUEVO CANAL DIGITAL LLAMADO LA SUSTANCIA. CADA UNO TENDRÁ SU PROPIO PROGRAMA.



REDCREA

La Sustancia de Gareca

◆◆ El espacio del exentrenador de la selección peruana tendrá una figura de lujo en cada edición. También contará con diversas secuencias como "La pizarra del Tigre", "Pensá", "El análisis del profe" y "La Sustancia memes", así como divertidos juegos y retos para sus invitados.

Otro aspecto novedoso será la participación del público. Cada capítulo tendrá un micro abierto para la audiencia, que podrá interactuar con el 'Tigre' Gareca y su invitado, enviando preguntas.

◆◆ En marzo de 2015, Ricardo Gareca asumió como flamante seleccionador del Perú. Tras un comienzo difícil en Eliminatorias y un tercer lugar en la Copa América del mismo año, el argentino logró clasificar a la bicolor al Mundial de Rusia 2018 tras 36 años.

◆◆ La etapa del 'Tigre' continuó para las clasificatorias rumbo a la Copa del Mundo de Qatar 2022. Después de recuperar terreno, la selección quedó muy cerca de su segundo Mundial consecutivo, perdiendo en el repechaje ante Australia por penales.



ADEMÁS DE LA CLASIFICACIÓN AL MUNDIAL DEL 2018, CON GARECA LA SELECCIÓN VOLVIÓ A JUGAR UNA FINAL DE COPA AMÉRICA (2019) LUEGO DE 44 AÑOS.

◆◆ Como técnico, Gareca llegó al Perú por primera vez para dirigir a Universitario de Deportes, en setiembre de 2007, logrando el Apertura 2008. Su última experiencia como DT fue con Chile, entre 2024 y 2025, quedando fuera del Mundial 2026.

◆◆ El argentino debutará en el canal de La Sustancia el próximo lunes 30 de marzo. Su programa saldrá cada lunes a las 8:30 p.m. y se espera invitados como Farfán, Guerrero o Ruggeri. Inicialmente, el show irá hasta después del Mundial de este año.



GARECA RETORNA AL PAÍS COMO STREAMER TRAS SU PASO COMO TÉCNICO DE CHILE, EN LAS ÚLTIMAS ELIMINATORIAS MUNDIALISTAS.

Le ha dado muchas alegrías al país. Me hubiese gustado, pero son elecciones muy personales de él. Lo he escuchado cantar y creo que lo hace muy bien.

¿A qué jugador de los que dirigiste lo ves para el streaming?

De lo que he visto, porque recién estoy entrando, me parece que Cueva. Vamos a agregarle otra posibilidad más: canta, juega al fútbol, y esto lo podría hacer sin ningún problema. A Advíncula lo veo también con esta posibilidad. O a André Carrillo. ¡Yotún! Son todos chicos divertidos. Eran muy alegres, muy extrovertidos entre ellos cuando se juntaban.

¿El recambio en la selección es un problema que también habrías tenido?

En La Sustancia, por ahí voy a hablar de la selección, pero no me gustaría tocar cosas tan profundas porque después molestan. Pareciera que yo, que fui el técnico que más duró, que más partidos dirigió, no puedo hablar o dar una opinión. Mi intención no es criticar a nadie, al contrario, La Sustancia va a ser hinchas de la selección. Creo que en los procesos hay que tener cuidado e ir despacio. Acá hubo muchachos que le dieron muchas alegrías al pueblo, que no se la dieron camadas de grandísimos jugadores

durante tantas décadas, como para que ya se retiren o venga un cambio generacional. No estoy en desacuerdo de que se abra camino a determinados chicos, pero una cosa es que haya una contención del joven, que pueda crecer a través de jugadores de experiencia, y no que sea en cantidad. Sale esta generación, que venga otra generación... No, todo cuesta el triple.

Guerrero sigue siendo voceado para ser convocado...

Es que llegamos a ese punto, ¿no? 100, 70, 50 partidos en la selección, y desaprovechar esa cantidad de partidos lleva a un camino. Ahora, tener un par de partidos o hacer experiencia en plena eliminatoria... En mi proceso debutaron chicos en plena eliminatoria, pero junto a gente grande. Y ni lo contemplé, no me interesaba eso.

¿Cómo quedó tu relación con Pizarro?

Si tengo que hablar con Claudio, no tengo ningún problema. Pero él, de acuerdo a lo que lo escuché, a lo mejor no se llevó la mejor imagen de mí y no porque crea haberle fallado. A lo mejor él esperaba un llamado de mi parte que no ocurrió. Puede ser que en ese aspecto él se haya enojado conmigo. Si lo llego a encontrar, lo mejor con él. //

EFE



Con solo 12 años, Mauro Lionel Malca debutó como artista principal en la sala mayor del Gran Teatro Nacional dirigiendo obras propias. Entre ensayos disciplinados, ciencia, programación y proyectos benéficos, el joven compositor avanza una carrera precoz marcada por nuevos hitos.



ÓSCAR GARCÍA

FOTO:
ELÍAS ALFAGEME

ENTRE LOS PRÓXIMOS RETOS DE MAURO ESTÁN ENCONTRAR APOYOS, MECENAS O ESPACIOS ADECUADOS QUE HAGAN POSIBLE NUEVOS CONCIERTOS, VARIOS DE ELLOS PLANTEADOS CON FINES BENÉFICOS.

Música, maestro

Hace dos domingos, un niño de 12 años, Mauro Lionel Malca, comandó a una orquesta en el Gran Teatro Nacional. Lo hizo con un brío contagioso que se transmitía desde el podio hasta la última fila. Más allá de lo anecdótico de su edad, lo verdaderamente inusual era que estaba dirigiendo sus propias composiciones. Mauro es autor de un catálogo que, según el conteo de su familia, ya supera las doscientas obras. Esa noche estableció al menos tres nuevas marcas personales, entre ellas convertirse en el artista más joven en presentar un espectáculo propio en el GTN, hitos que alimentan una carrera prometedora.

El concierto —el octavo de su carrera— incluyó el estreno mundial de 17 nuevas piezas, lo que eleva a 44 el número total de composiciones propias que Mauro ha presentado ya en escenarios públicos. Durante cerca de cuarenta minutos, Malca dirigió parte del repertorio de memoria, incluida su primera sinfonía, “Sinfoslow”, una obra en tres movimientos donde conviven estructuras clásicas con influencias contemporáneas y ritmos peruanos.

“En el concierto sentí un poco de nervios, un poquito”, le dice Mauro a Somos, unos días después de su presentación. “Pero cuando comencé a dirigir de verdad la sinfonía, me quedé emocionado, con mucha energía. Ahí me concentré más en la música y me gustó bastante”. La escena de un niño precoz musicalmente, tan poco frecuente en el circuito sinfónico, es el resultado de una disciplina cotidiana. El niño ensaya en casa los movimientos de cada obra, practica dirección frente a la partitura y se reúne los domingos con los músicos. A esa rutina suma ejercicios de respiración, entrenamiento físico y hasta partidos de básquet.

El vínculo con la música empezó temprano. Su padre, Guillermo Malca, recuerda que



LOGROS

Mauro Lionel Malca obtuvo el año pasado el premio internacional Global Child Prodigy Award 2025. Con su concierto en el GTN logró tres marcas o récords personales: dirigir cerca de 40 minutos continuos de obras propias en concierto; acumular 44 composiciones originales estrenadas en escenarios públicos siendo menor de edad; y convertirse en el artista principal más joven en presentar un espectáculo propio en el Gran Teatro Nacional.

todo se hizo evidente cuando la abuela le regaló un piano a pilas. “Nos dimos cuenta de que todos los días, apenas despertaba, lo primero que quería hacer era ir a producir sonidos en ese pianito. Ahí empezamos a notar su pasión”, cuenta. A los cuatro años lo inscribieron en clases de prepiano y, en la segunda sesión, un profesor detectó que tenía oído absoluto: la capacidad de identificar cualquier nota musical sin referencia previa.

Aunque la música se convirtió pronto en su principal lenguaje creativo, Mauro es un entusiasta de las matemáticas y la ciencia. Siente fascinación también por la biología y el avistamiento de aves. Esa sensibilidad ambiental atraviesa uno de sus proyectos discográficos en preparación, el álbum “Salvemos la Tierra”, mientras otro ampliará su exploración de ritmos locales bajo el título “Peruanísimos & americanísimos”.

“Lo que más me gusta es componer”, afirma. Muchas piezas nacen primero en su mente y luego toman forma en programas de notación musical. Pero el proceso no termina ahí. Según su padre, Mauro participa activamente en las decisiones artísticas: define cuántos conciertos dará al año, qué obras integrarán cada disco y aprueba los arreglos orquestales necesarios para llevar sus creaciones al escenario. “Nosotros le damos opciones, pero él toma las decisiones finales”, explica.

Mientras su familia explora posibles reconocimientos internacionales y busca aliados para financiar proyectos mayores —incluidos conciertos de carácter benéfico—, Mauro ya piensa en el siguiente reto. “Me gustaría dirigir una orquesta sinfónica grande, de unos 90 músicos”, dice. Y, fiel a su estilo, añade la condición esencial: “pero siempre seguir dirigiendo mi propia música”. //

A full-body photograph of Stephanie Cayo standing against a plain, light-colored background. She is wearing a long, light blue dress with a bold, dark brown geometric pattern and long fringe hanging from the sleeves and hem. She is also wearing black boots. The text "EL MOMENTO DE STEPHANIE" is overlaid on the left side of the image in a large, white, sans-serif font.

EL MOMENTO DE STEPHANIE

"DOC", LA NUEVA SERIE
CON STEPHANIE CAYO,
YA ESTÁ DISPONIBLE
EN NETFLIX. ESTE 27 DE
MARZO ESTRENARÁ 20
NUEVOS EPISODIOS.

ARCHIVO PERSONAL

♦ **Perfil**

Luego de dos años alejada de la actuación, la actriz regresa con “Doc”, una historia sobre el amor y el olvido que dialoga con su momento personal. En esta entrevista, habla de la serie de Netflix, su pausa en Madrid, su madurez emocional y su vínculo con Alejandro Sanz.

POR:
**SONIA DEL
ÁGUILA**



Stephanie Cayo vuelve a la pantalla con una historia sobre el olvido. Afuera, en cambio, todo parece recordarle quién es. “Es el amor a pesar de la memoria, de las diferencias y del destiempo. Y es incondicional”, asegura. No habla de ella. O no del todo. Habla de Julia Jasso, la doctora que interpreta en “Doc”, una mujer destinada a amar a un hombre que tras perder la memoria en un accidente ya no la reconoce. Pero la frase parece ir más allá del personaje, como si también explicara el momento que atraviesa.

Porque mientras su regreso a la actuación se sostiene en una historia de pérdida, de reconstrucción y de segundas oportunidades, su vida fuera de cámara parece ir en sentido contrario. Cada gesto visible se amplifica, se comenta y se interpreta. Y en el centro de esa atención está el nombre de Alejandro Sanz.

VUELVE A ESCENA

Stephanie regresa a la pantalla tras dos años alejada de la actuación. Durante ese tiempo se instaló en Madrid, donde se dedicó a escribir una serie y una película que aún desarrolla, además de llevar cursos de filosofía e historia. “Quise probar cómo era vivir en España. Fue un tiempo elegido. Podía hacerlo y lo necesitaba”, afirma.

La actriz de “Yucatán” y “Hasta que nos volvamos a encontrar” trabaja desde que tiene memoria. Hizo su primer comercial a los tres años, y a los nueve grabó su primera telenovela. Desde entonces,

se acostumbró a no detenerse. “Sin embargo, cuando me pasaron cosas importantes, he parado. Cuando murió mi padre, paré. Cuando he tenido cambios fuertes, también”, advierte.

ANILFE
CAYO

Esta vez, el cambio no era visible desde afuera. No había titulares. Pero era igual de necesario. “Me mudé muchas veces, viví en diferentes países y creo que un actor necesita eso... espacio para curar cosas, conocerse, vivir. Mi cuerpo necesitaba tiempo para procesar”, reconoce.

En ese recorrido, algo se ordenó. Maduró en muchos aspectos, pero sobre todo emocionalmente. “Hay diferentes áreas donde maduras. De repente en mi trabajo yo era muy madura... en cosas de responsabilidad, de familia. Eso lo tenía desde siempre. Pero quizás en la vida emocional... ahí sí he mejorado mucho más. Y ha ido a la par con mi oficio”, asegura.

Por eso “Doc” no llega como un regreso cualquiera. Llega cuando ya no necesita demostrar; cuando por primera vez en mucho tiempo, sabe exactamente desde dónde quiere contar. Para interpretar a Julia, Stephanie no se quedó solo en la emoción. Hubo método. El trabajo fue técnico y emocional.

“Es una doctora muy educada y aplicada. Y yo soy muy aplicada en mi vida, me gusta leer, aprender mucho. Tuvimos apoyo de doctores reales en el set. Trabajamos mucho la parte médica: las palabras, la forma de hablar, los formalismos para dar un diagnóstico”.

“Doc” tendrá una segunda temporada, una señal de que el momento que atraviesa Cayo no es pasajero. Ella, en el fondo, ya lo intuía. “Te voy a decir la verdad: siempre me imaginé llegar lejos. Y todavía me imagino más lejos. Sé que tengo el talento y el trabajo. Y si no, voy a meterle horas. Porque esto me encanta”, reafirma.

LO QUE PASA AFUERA

Mientras esa historia avanza en pantalla, otra —menos controlada— se instala fuera de ella. Las versiones sobre un posible vínculo con Alejandro Sanz tomaron fuerza durante la gira latinoamericana del artista español. No fue un hecho aislado: hubo apariciones en conciertos en Colombia, Ecuador y Perú, además de gestos de cercanía fuera del escenario. El momento más comentado ocurrió en Guayaquil, cuando, en pleno show, Sanz se acercó hasta donde estaba ella y la besó.

EN LA FICCIÓN MÉDICA “DOC”, STEPHANIE INTERPRETA A JULIA LASSO, UNA DOCTORA BRILLANTE, INTELIGENTE Y DISCIPLINADA.

CAYO ACOMPAÑÓ AL CANTANTE ESPAÑOL ALEJANDRO SANZ EN SU GIRA POR LATINOAMÉRICA. YA NO OCULTAN SU CERCANÍA.

IG: @ALEJANDROSANZ



“*ESTOY EN UN MOMENTO MUY BONITO. CON ESTA MADUREZ ME HE DADO CUENTA DE QUE HAY QUE CUIDAR LAS COSAS Y A LAS PERSONAS. HAY QUE CUIDAR LO BONITO*”

Stephanie Cayo
ACTRIZ



Stephanie no confirma ni desmiente un romance con el cantante de “Pisando fuerte”. En medio de la exposición, opta por poner límites. “Lo bonito hay que cuidarlo”, afirma. “Alejandro es alguien a quien admiro profundamente, desde siempre. Es uno de los grandes de Hispanoamérica y valoro mucho lo que piensa... y lo que tiene que decir. Puedo decirte que la serie le ha gustado mucho”, añade, con una pícaro sonrisa.

Ante la insistencia por saber si hoy está enamorada, la menor de los hermanos Cayo no evade la pregunta, pero tampoco da detalles. “Estoy en un momento muy bonito. Con esta madurez me he dado cuenta de que hay que cuidar las cosas y a las personas. Hay que cuidar lo bonito. Y ahora más que nunca siento esa necesidad. Lo que estoy viviendo lo voy a cuidar como oro”, asegura.

Cayo estuvo casada con el empresario Chad Campbell durante casi una década. Se separaron en 2021. Más tarde, tras protagonizar “Hasta que nos volvamos a encontrar”, fue vinculada con su coprotagonista, el actor Maxi Iglesias. A partir de esas experiencias, Stephanie parece haber afinado una forma distinta de vivir lo personal. Entendió que hay vínculos que se cuidan mejor en silencio.

“El amor es lo más importante para mí —confiesa—. Pero no tengo por qué contarlo. A quien tengo que decirle algo es a mi abuela, a mis amigas, que se mueren de la risa conmigo y me hacen ‘bullying’ de todo tipo”. //

La música, pero en voz baja

◆◆ Stephanie también canta. Tiene canciones grabadas, una relación antigua con la música, pero no la vive como una extensión pública de su carrera, sino como un espacio casi resguardado, por su miedo a los públicos masivos

Ese miedo no es reciente.

Cuando tenía ocho años, vio de cerca cómo sus hermanas llenaban estadios con Torbellino. Vivió de cerca las multitudes, los gritos, el desborde. “Yo estaba muy asustada por ellas. Ese recuerdo se quedó. Cantar delante de mucha gente... lo he hecho alguna vez y me muero. Me da unos nervios que no te puedes imaginar. Mi relación con la música va a estar ahí toda la vida, pero no como carrera. La amo, pero no necesito vivir de ella”, subraya.



LA MÚSICA SIEMPRE HA SIDO PARTE DE SU VIDA. EN 2011 LANZÓ SU ÁLBUM DEBUT, “LLEGARÉ”, BAJO LA PRODUCCIÓN DEL COLOMBIANO JOSÉ GAVIRIA.

Homenaje

CANCIÓN A CHABUCA

El artista peruano-canadiense Pedro Díaz le rinde un homenaje musical a Chabuca Granda con “Un puente, dos culturas”, cantando sus temas más emblemáticos en francés. Se presenta junto al guitarrista Ernesto Hermoza y Leonardo ‘Gigio’ Parodi en la percusión.

POR:
DIANA GONZALES

La música ha estado presente en su vida desde chico. El músico peruano-canadiense Pedro Díaz tuvo en la música una buena compañía y una festiva manera de compartir con la familia, en reuniones familiares donde se armaba la jarana criolla. Aprendió a tocar la guitarra en su adolescencia y recuerda que, en lugar de salir a jugar con sus primos, se ponía a tocar con los músicos acompañando a su tío cantante.

Por el lado materno, aprendió de marinera y creció en ese respeto hacia nuestra tradición popular, cultivando distintas artes. Años después, desarrolló su música mientras estudiaba Traducción e Interpretación como carrera, y se especializó en francés. Luego, apostó por salir al extranjero para seguir creciendo y llegó a Canadá, donde su vida musical se profesionalizó y su identidad peruana cobró una nueva sustancia: “Llegué con la idea de cantar en francés, pero allá todos cantaban también en francés. La vida me llevó por ciertos caminos y terminé siendo cantante de un grupo de música latinoamericana, sobre todo chilena”, dice Pedro.

Interpretando los temas de Violeta Parra, se dio cuenta de que el idioma y la cultura estaban unidos. Quería promover la música latinoamericana en Quebec y Montreal, pero además que el público entendiera sus letras sin perderse de nada. Así, en sus presentaciones explicaba el

contexto social e histórico de la canción y el trasfondo de las letras, hasta que su interés latinoamericano se concentró en lo peruano.

Así llegó a Chabuca Granda. La conocía, como todos, pero no la había estudiado a profundidad. Por eso decidió desarrollar su tesis de maestría en Traducción con la obra musical de la apurimeña que le cantó a Lima. “Admiro mucho a Chabuca por su sensibilidad —dice el músico—. He escuchado sus entrevistas, he leído mucho sobre ella para cantar sus canciones y revivir su época. La escogí y decidí traducir sus canciones, no necesariamente las más conocidas, pero sí aquellas con las que me identifico más”.

El resultado de esta investigación es el disco producido por el guitarrista Ernesto Hermoza, “Un pont, deux cultures / Un puente, dos culturas”, con ocho canciones cuidadosamente elegidas: “Le sillon” (“El surco”), “Chardon ou cendre” (“Cardo o ceniza”), “Couplets pour frère Martin” (“Coplas a Fray Martín”), y más. Un homenaje personal a nuestra más grande cantautora. //

KIQUE HERMOZA

ARCHIVO HISTÓRICO EC



PEDRO DÍAZ DURANTE LAS GRABACIONES DEL DISCO “UN PONT, DEUX CULTURES” CON CANCIONES DE CHABUCA GRANDA EN FRANCÉS.

LA ARTISTA PERUANA CHABUCA GRANDA COMPUSO VALSES, MARINERAS, FESTEJOS Y OTROS GÉNEROS. SUS CANCIONES SON HIMNOS INMORTALES.

Dos presentaciones gratuitas

♦♦ Con la voz de Pedro Díaz, la guitarra de Ernesto Hermoza y la percusión de Leonardo ‘Gigio’ Parodi, el espectáculo “Un pont, deux cultures / Un puente, dos culturas” se presentará gratuitamente en dos fechas: 24 de marzo, a las 7 p.m., en el foyer del Gran Teatro Nacional (previa inscripción en la web de Teleticket); y 28 de marzo, a las 7 p.m., en el Teatro de la Alianza Francesa, en Miraflores. Aquí el ingreso es hasta completar el aforo; se recomienda llegar temprano.

Astrología



Aries

Semana para transformar inspiración en acción. Mercurio directo aclara decisiones. El Sol con Saturno pide compromiso con tus metas. Inicias algo importante si actúas con disciplina.



Tauro

Energía introspectiva. Algo se mueve en tu mundo interior y puedes comprender una situación del pasado. Mercurio directo trae claridad emocional y cierre de procesos.



Géminis

Conversaciones importantes se reactivan. Ideas que surgieron semanas atrás ahora encuentran dirección. Amigos o contactos pueden abrir puertas para un proyecto nuevo o colaboración.



Cáncer

Momento de decisiones profesionales. Mercurio directo trae claridad sobre un objetivo laboral. Saturno pide responsabilidad y madurez para asumir un nuevo rol o desafío.



Leo

Se abre una visión diferente sobre tu futuro. Inspiración para estudiar, viajar o expandirte. Saturno te pide compromiso con una meta que requiere constancia.



Virgo

Temas emocionales o financieros compartidos se aclaran. Mercurio directo ayuda a resolver acuerdos. Saturno invita a transformar miedos en decisiones maduras y estratégicas.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Claridad para avanzar

Los últimos días de marzo traen un movimiento energético que combina inspiración, claridad mental y la necesidad de darle forma concreta a lo que queremos comenzar. El 22 de marzo, el Sol se une a Neptuno en Aries, activando una energía profundamente inspiradora. Este encuentro puede despertar nuevas visiones, creatividad y el deseo de tomar acción hacia algo que sentimos como un llamado personal. Muchas personas pueden experimentar momentos de inspiración.

El 24 de marzo, Mercurio en Piscis concluye su retrogradación y sale de estación. Este cambio trae alivio en asuntos que pudieron sentirse confusos o estancados durante las últimas semanas. Las conversaciones empiezan a fluir mejor, las decisiones se aclaran y proyectos que estaban detenidos comienzan a moverse nuevamente. Una especie de “luz verde” para avanzar.

Finalmente, el 25 de marzo, el Sol se une a Saturno en Aries, trayendo una energía más seria y estructurada. Este tránsito invita a asumir responsabilidades, poner límites y comprometerse. Puede sentirse como un momento de mayor exigencia personal, pero también como una oportunidad para dar bases sólidas a nuestros proyectos. Son días que nos recuerdan algo esencial: los sueños necesitan inspiración, pero también disciplina para convertirse en realidad. //

EL RECORDADO
EXFUTBOLISTA
BRASILEÑO
RONALDINHO CUMPLE
HOY 46 AÑOS.



Libra

Relaciones en primer plano. Conversaciones pendientes finalmente avanzan. Saturno puede pedir compromisos más claros en pareja o sociedad. Tiempo de definir hacia dónde va un vínculo.



Escorpio

La energía se mueve en el trabajo y las rutinas. Mercurio directo ayuda a ordenar pendientes. Saturno pide disciplina para construir hábitos más sostenibles.



Sagitario

Se activa tu creatividad y deseo de disfrutar. Mercurio directo favorece romances o proyectos personales. Saturno te invita a tomar en serio un talento.



Capricornio

Atención en hogar y vida personal. Mercurio directo aclara conversaciones familiares. Saturno pide tomar decisiones maduras para construir estabilidad emocional o doméstica.



Acuario

Noticias, conversaciones o propuestas comienzan a moverse. Mercurio directo activa tu comunicación. Saturno pide expresar ideas con claridad y asumir responsabilidad en lo que dices.



Piscis

Claridad sobre tu valor personal y recursos. Mercurio directo en tu signo destraba decisiones. Saturno invita a construir seguridad material con paciencia y estrategia.

Test de Proust

“El rasgo que más me define es mi maniática puntualidad”

El periodista, ejecutivo de medios y consultor en comunicación presentó esta semana su más reciente libro, “Tu voz, tu marca”. Disponible en librerías.

Pablo Cateriano



ANTHONY NIÑO DE GUZMÁN

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Comprar y leer biografías. A veces más lo primero.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Estar siempre con Mili, mi esposa.

¿Cuál crees que sea el rasgo que más te define?

Mi maniática puntualidad.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

No reconocer ninguno.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

No tener nada que hacer el próximo domingo.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Llenar la agenda de actividades compulsivamente.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La doble cara.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

¡Una maravilla! ¡Es un avión!

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Cumplir con papá: publicar dos libros.

¿En qué ocasiones mientes?

Cuando la verdad descarnada puede herir.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

A los 16 años, en San *

Bartolo, caminando descalzo todos los días.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mis amigos.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

La foto de mis cuatro hijos con la camiseta de la selección peruana, abrazados, el día que clasificamos al Mundial de Rusia.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

Son dos: la inteligencia y la generosidad.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Winston Churchill.

¿Cómo te gustaría morir?

Tranquilo.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

Yo repetiría el plato con todos sus aderezos agridulces.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

¿Es especial saber hablar inglés fluidamente?

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Ayn Rand, George Orwell y Mario Vargas Llosa.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

No creo despreciar a nadie. //

El Comercio

ixo
MODELS

MICROCOCHES

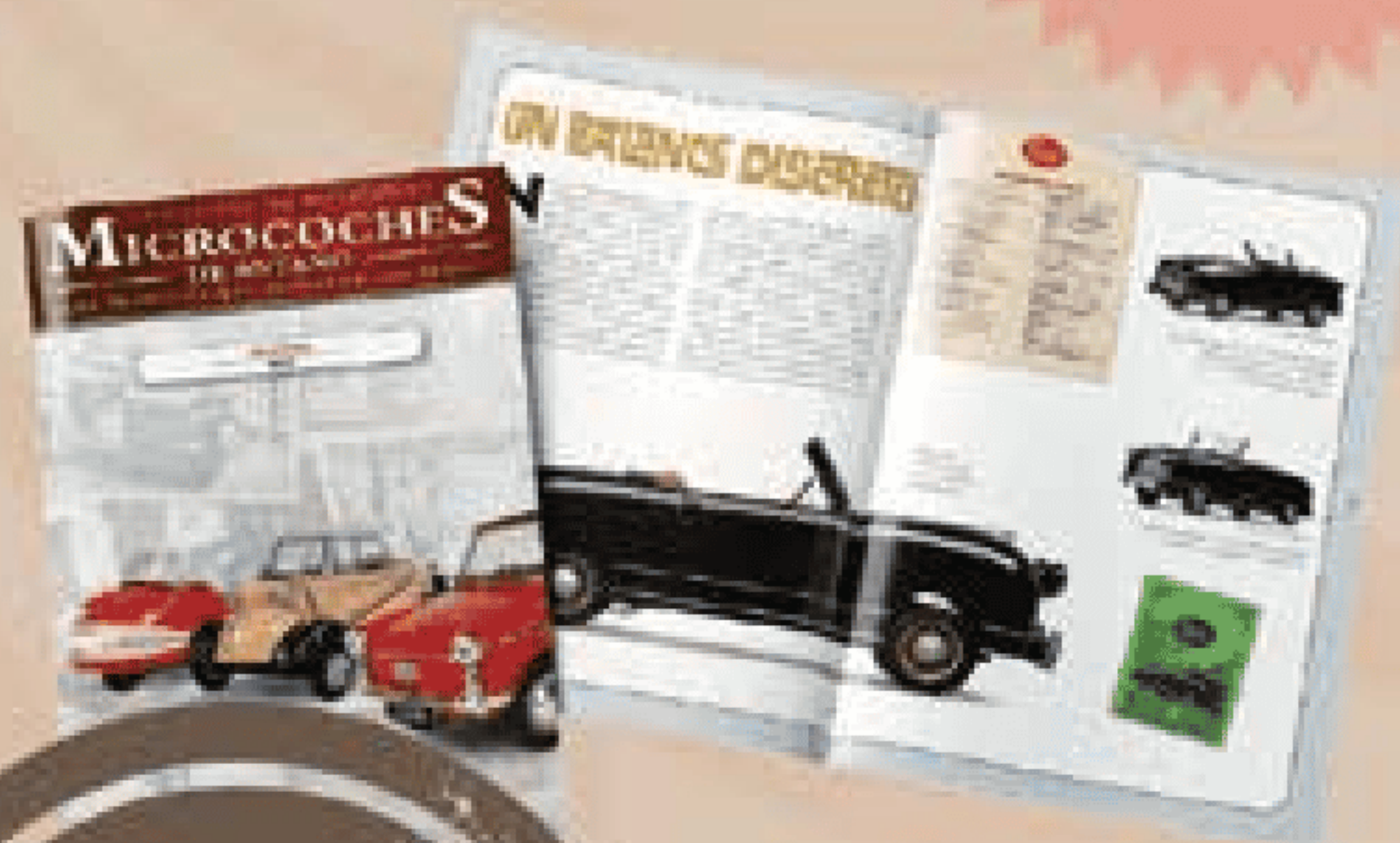
EUROPEOS

2DA ENTREGA
S/34.90



15
ENTREGAS

POR PRIMERA
VEZ EN PERÚ



SEGUNDA ENTREGA
DE ROVIN D4 1953
* FASCÍCULO

INCLUYE URNA
ACRÍLICA PARA
EXHIBICIÓN



ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB

Para adquirir el producto, debes acercarte a un quiosco más cercano y/o, si lo deseas, a la página web Colecciones El Comercio (<https://coleccionelcomercio.pe/>) y/o, si lo deseas, al WhatsApp 988 070 090. Válido a nivel nacional del 10 de marzo al 23 de junio precio del primero a 25.90 soles y partir del segundo a 34.90 soles. Stock limitado: 1.600 unidades. EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 2041020886.





Valido también para suscriptores de Diario Gestión. Aplican términos y condiciones.

Viajes que se disfrutan desde el inicio.

Vuelos, hoteles, asistencia y movilidad para que tu próxima escapada se viva con tranquilidad y sin preocupaciones, gracias a tu suscripción a El Comercio.

**ASSIST
CARD**

Hasta
40% dto.
en tarjetas de asistencia

**CASA
ANDINA**
HOTEL

Hasta
32% dto.
en hoteles
seleccionados

JetSMART

Hasta
15% dto.
en vuelos nacionales
e internacionales

Hertz

Hasta
20% dto.
en alquiler de autos
en EE.UU y Perú



Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y obténla ya.

